

ANTIPASTI E SNACK

Mozzarelline fritte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO IN FREEZER



Le **mozzarelline fritte** sono un grande classico degli **antipasti all'italiana**, uno stuzzichino irresistibile che mette d'accordo grandi e piccini. Questa **ricetta** svela tutti i trucchi per ottenere una **mozzarella frita perfetta**: croccante, dorata e con un cuore super filante. Sono le regine dell'**antipasto fritto**, in ottima compagnia di altre delizie come le [olive all'ascolana](#), le [Polpette di carne](#) o le rustiche frittelle valtelinesi, gli [Sciatt](#). Il fritto è sempre una festa, che si tratti di verdure come la [Zucca frita](#), i [Carciofi fritti](#), il [Cavolfiore fritto](#) o le intramontabili [Patatine fritte](#). E per chi cerca idee sfiziose, le [Polpette di broccoli](#)

croccanti sono una vera scoperta.

INGREDIENTI PER LE MOZZARELLINE

FRITTE

MOZZARELLINE CILIEGINE 300 gr

UOVA MEDIE 2

PANE GRATTUGIATO 120 gr

FARINA 00 20 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 800 gr

SALE

COME FARE LE MOZZARELLINE IMPANATE E FRITTE

- 1 Il nemico numero uno della frittura è l'acqua. Scola le mozzarelline dal loro liquido di conservazione mettendole in un colino.

Non basta scolarle: tamponale bene una per una con della carta da cucina. Devono essere il più asciutte possibile.





2 Prendi una ciotolina, versaci la farina e metti dentro le mozzarelline asciutte.

Invece di infarinare una a una, agita la ciotola con movimenti rotatori: in pochi secondi saranno tutte velate di farina in modo uniforme senza sporcarti troppo le mani.



3 Prepara altre due ciotole: in una sbatti le uova con un pizzico di sale aiutandoti con una forchetta o una frusta; nell'altra metti il pane grattugiato





4 Passa le mozzarelline infarinate prima nell'uovo sbattuto (scola l'eccesso) e poi nel pangrattato, facendolo aderire bene.

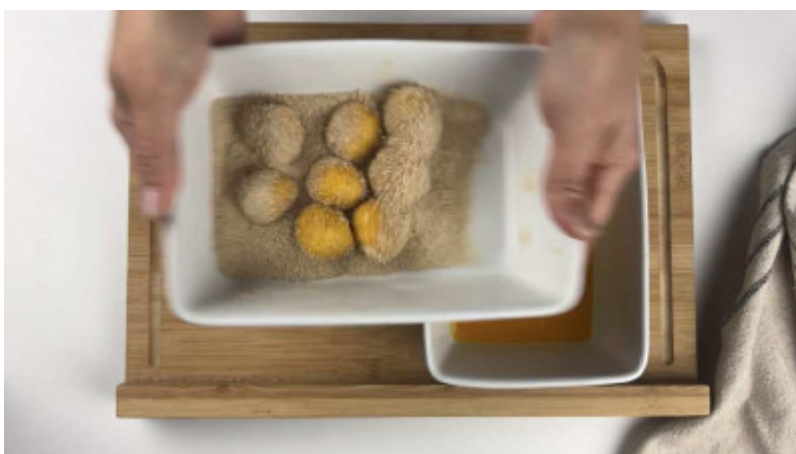
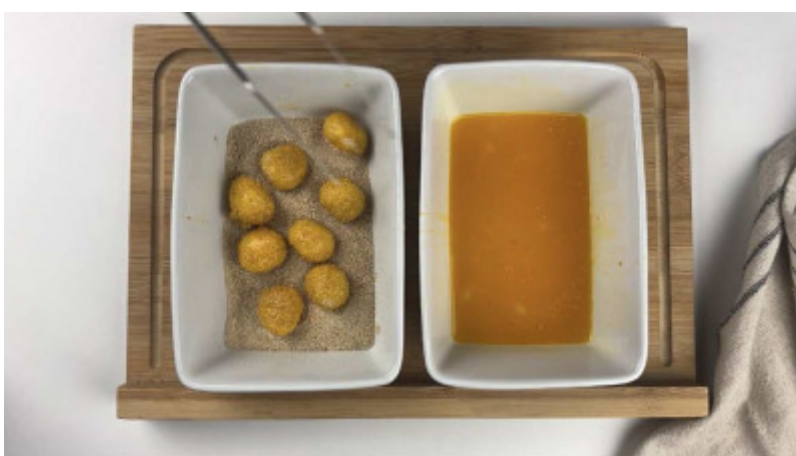
Passaggio Cruciale: Non fermarti qui! Ripassa le mozzarelline di nuovo nell'uovo e di nuovo nel pangrattato. Questa doppia corazza eviterà la fuoriuscita del formaggio.



5 Metti tutte le mozzarelline pronte su un vassoio e riponile in freezer per 30-40 minuti

(meglio ancora un'ora).

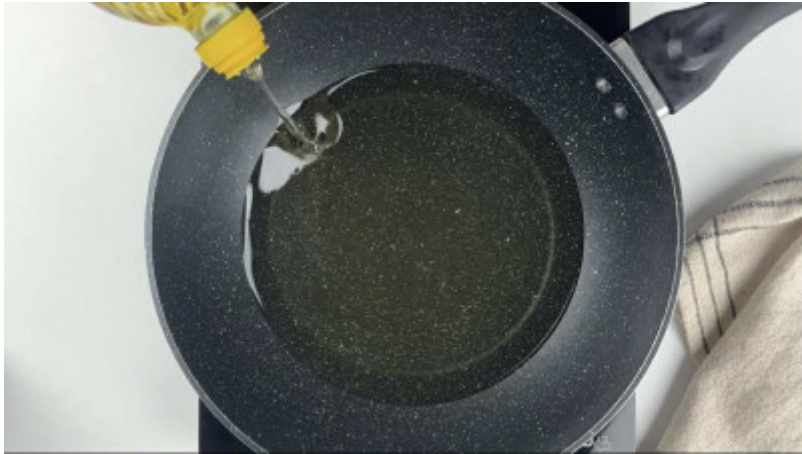
Perché lo facciamo? Congelando l'esterno, daremo tempo alla crosticina di cuocere e diventare dura prima che il cuore di mozzarella si sciolga troppo ed esploda.





6 Scalda abbondante olio di semi in una padella. L'olio deve essere ben caldo (circa 170°C). Tuffa le mozzarelline (ancora fredde di freezer) nell'olio, poche alla volta per non abbassare la temperatura.

Cuocile velocemente a fiamma vivace: basteranno pochi istanti. Appena sono dorate, scolale subito con una schiumarola





7 Adagiale su carta assorbente per perdere l'olio in eccesso e servile immediatamente, caldissime!





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza della farina di riso per la prima infarinatura e del pangrattato certificato senza glutine per la panatura.

Versione senza lattosio: Usa delle mozzarelline delattosate, facilmente reperibili nel banco frigo del supermercato. Il procedimento rimane identico.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi cuocere le mozzarelline impanate nella friggitrice ad aria. Spruzzale con un po' d'olio e cuocile a 200°C per circa 8-10 minuti, o finché non saranno ben dorate.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per evitare che le mozzarelline si aprano e perdano il latte in cottura è triplice: asciugarle bene, fare una doppia panatura e, passaggio fondamentale, farle riposare in freezer per almeno 30-40 minuti prima di friggerle.

Lo sfizio in più: Aromatizza il pangrattato! Aggiungi un cucchiaino di paprika dolce o affumicata, dell'aglio in polvere o delle erbe secche tritate (origano, timo) per una panatura ancora più saporita.

L'idea per i bambini: Servi le mozzarelline fritte con delle salse golose in cui intingerle, come ketchup o maionese. Sarà un successo garantito.

Idea antispreco: Non buttare il siero delle mozzarelle! È un ottimo ingrediente per rendere più morbidi gli impasti lievitati, come quello del pane o della pizza.

CONSERVAZIONE

Le mozzarelline fritte vanno mangiate subito, calde e filanti. Se avanzano, puoi conservarle per un giorno in frigorifero e scaldarle in forno o in friggitrice ad aria per farle tornare croccanti.