

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di mozzarella fritti di Danita

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA
BIRRA
SALE
MOLLI CA DI PANE
MOZZARELLA 1
SALSA MESSICANA
ACCIUGHE

Bastoncini di mozzarella fritti, uno stuzzichino davvero sfizioso soprattutto se al loro interno ci mettete un pezzettino d'acciuga e se arricchite la pastella con della birra.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la mozzarella a bastoncini e farla gocciolare bene. Incidere la parte superiore e mettere dentro l'acciuga. Mettere i bastoncini nel congelatore per farli indurire un po'.

Mescolare la farina con la birra fredda, aggiungere il sale. Tuffare la mozzarella, passare nella mollica e friggere.



2 Servire caldissimi con la salsa.