

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di mozzarella

di: *cla73*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **720 min** COTTURA: **1 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MOZZARELLA DI BUFALA campana - 500

gr

MOLLICA DI PANE 250 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da

tavola

PANGRATTATO

LATTE INTERO

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 l

PREPARAZIONE

1 Tagliate la mozzarella in grossi pezzi e mettetela a scolare per una notte coprendola e

mettendo un peso sulla copertura, in modo che tutto il siero venga eliminato e renda la mozzarella perfetta per l'impasto.

Spugnete nel latte la mollica di pane, strizzatela bene e mettetela in una ciotola.

Frullate la mozzarella e aggiungetela nella ciotola con l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e se si desidera il pepe.

Impastate per bene e formate delle palline, rotolatele nel pane grattugiato e fatele riposare in frigorifero per un paio d'ore.



2 Friggete le polpette in olio bollente per pochi secondi, dovranno solo dorare.