

SECONDI PIATTI

Mortadella filante

di: *Rainbow*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



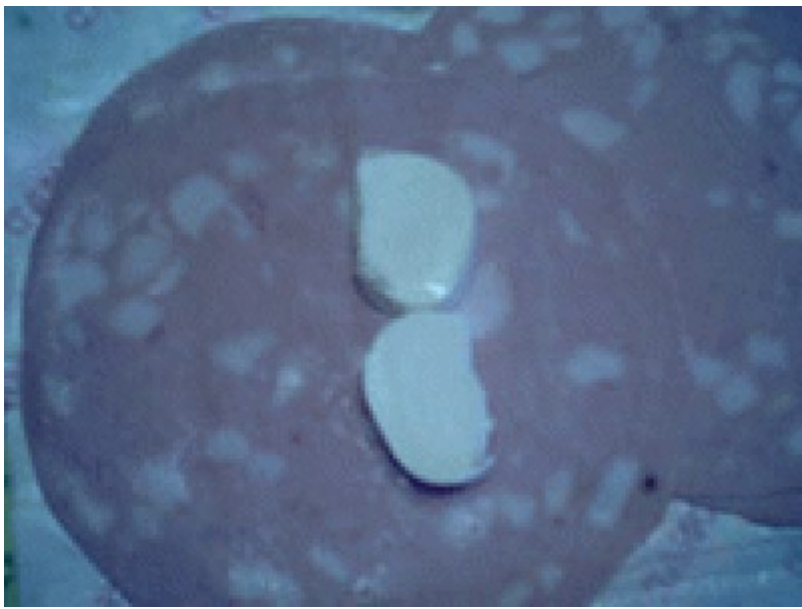
INGREDIENTI

- 4 fette di mortadella spesse
- 2 mozzarelle
- 2 uova
- 50 g circa di pangrattato
- poca farina
- sale e pepe
- poco olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la mozzarella in 4 fette.

Appoggiate sulla fetta di mortadella 2 fette di mozzarella.



2 Avvolgete la fetta di mortadella intorno alla mozzarella e fermatela con uno stecchino.

In un piatto mescolare le uova con un pizzico di sale e del pepe, in un secondo piatto mettete la farina, in un terzo mettete il pangrattato.

Passare la mortadella nella farina.



3 Poi nelle uova.



4 E infine nel pangrattato.





5 Mettete i rotoli in una padella antiaderente con un poco di olio.



6 Fate dorare e servite.

