

SECONDI PIATTI

Mortadella filante

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



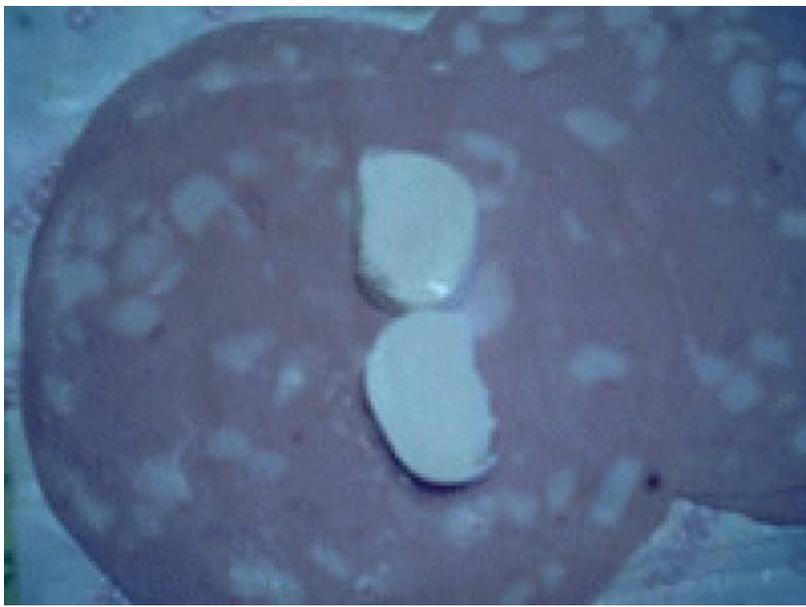
INGREDIENTI

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.

