



## Le nostre ricette



### Mozzarelline fritte

tempo di preparazione: ⌚ 30'

difficoltà: 🍳🍳

#### ingredienti:

Per 4 persone:  
20 ciliege di mozzarella;  
2 uova;  
1 pugno di farina;  
200 g di pangrattato;  
olio di oliva o di semi per friggere



#### preparazione:

La mozzarella, come tutti i formaggi a pasta filata, fonde rapidamente a contatto con il calore. Prima di friggerla, occorre quindi curare in maniera particolare il rivestimento in modo che, a contatto con l'olio caldo, non si verifichino fughe di formaggio nella padella.

Tamponate le mozzarelline con carta da cucina e infarinatetele abbondantemente quindi passatele nelle uova sbattute e rivestitele di pangrattato. Passatele ancora nell'uovo e di nuovo nel pangrattato facendo ben aderire l'impanatura.

Friggetele per pochi minuti in abbondante olio molto caldo [180°], scolatele e asciugatele su un doppio foglio di carta da cucina. Servitele caldissime.

Con lo stesso sistema si possono friggere dei dadi ricavati da una mozzarella grande.