



Mozzarelline fritte



Ingredienti per 4 persone

250 g	Mozzarelline fresche
n° 2	Uova
q.b.	Farina 00
q.b.	Pane grattugiato
q.b.	Sale
500 ml	Olio di arachide per friggere

Preparazione

1. Scolare le ciliegine di mozzarella in un colino per almeno 30 minuti.
2. Disporre in tre piatti differenti la farina, le uova sbattute con il sale e il pane grattugiato.
3. Impanare le mozzarelline prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato facendo attenzione che l'intera superficie sia coperta dall'impanatura.
4. Ripetere il passaggio impanando nuovamente le mozzarelline nell'uovo e poi nel pane grattugiato. Così facendo l'impanatura verrà più croccante e resistente.
5. Riscaldare l'olio di arachide in un pentolino dai bordi alti, in modo che le mozzarelline siano interamente sommerse dall'olio e friggerle fino a completa doratura.
6. Scolarle con una schiumarola e metterle ad asciugare per qualche istante su un piatto con carta assorbente.
7. Servire le mozzarelline fritte ancora calde.