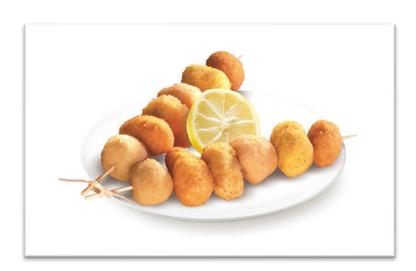
Spiedini di mozzarelline fritte



Ingredienti per 4 persone

40 g Farina n° 20 Mozzarelline ciliegia	
n° 20 Mozzarelline ciliegia	
n° 12 Foglie di salvia	
n° 2 Uova	
q.b. Sale	
q.b. Olio di semi di arachide per frigger	е

Preparazione

- 1. Sgusciare le uova in una terrina, salarle e sbatterle con una forchetta.
- 2. Versare la farina e il pangrattato in due piatti diversi.
- 3. Comporre gli spiedini infilando su ogni stecco 5 mozzarelline intervallate con 3 foglioline di salvia.
- **4.** Passare gli spiedini nella farina, poi nell'uovo; lasciarli sgocciolare per qualche secondo, infine rigirarli nel pangrattato. Per un'impanatura più spessa, ripassarli nell'uovo e ancora nel pangrattato: con la doppia impanatura si formerà una crosticina molto resistente.
- **5.** Scaldare abbondante olio in una padella per fritti che possa contenere gli spiedini, immergerli e farli friggere per 2 minuti al massimo, togliendoli appena le mozzarelline saranno dorate.