



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Mozzarella fritta**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 300 gr di mozzarella
- 2 uova
- pangrattato
- farina
- olio
- sale

## **Preparazione Mozzarella fritta**

### **Passo 1.**

Salate e quindi sbattete le uova.

### **Passo 2.**

Tagliate la mozzarella a dadini ed infarinatela.

### **Passo 3.**

Passate i dadini nell'uovo sbattuto e quindi nel pangrattato.

### **Passo 4.**

Fate friggere la mozzarella impanata, quindi passatela nella carta assorbente.

### **Passo 5.**

Servite i bocconcini ancora caldi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)