



Mozzarelline fritte - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

antipasti - ovoline - formaggi



1 confezione di ovoline
2 uova
farina qb
pangrattato qb
un pizzico di sale

Procedimento:

Togliere il siero alle mozzarelline e metterle in uno scolapasta per circa 1 ora (piu' stanno e meglio e').

Prepararsi per l'impanatura, sbattere le uova con il sale e prendere due piatti uno con dentro la farina e uno con il pangrattato, procedere alla doppia impanatura:

passare le ovoline nelle uova poi nella farina, nelle uova poi nel pangrattato e per finire nelle uova e nuovamente nel pangrattato..

Porre le mozzarelline nel congelatore per almeno 30 minuti e friggere in olio ben caldo finche' non sono dorate, fare molta attenzione a non cuocerle troppo altrimenti esce tutta la mozzarella..