

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Mozzarelline fritte in salsa rossa

Strawberry · Wednesday, September 14th, 2011

**Ingredienti:**(4 persone)

- 400gr mozzarelline a ciliegia
- 3 uova
- 100gr pangrattato
- 100gr farina
- 200gr patate lesse
- 500gr pomodorini
- menta
- olio extravergine di oliva
- olio di semi
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate e sbollentate per alcuni minuti i pomodorini, togliete la pelle e i semi, frullateli insieme alle patate lesse, la menta, l'olio, il sale e il pepe. Infarinate le mozzarelline, passatele nell'uovo, nel pangrattato e friggetele nell'olio di semi, fatele sgocciolare su carta assorbente, disponetele su di un piatto da portata e unite il frullato di patate e pomodori.

This entry was posted on Wednesday, September 14th, 2011 at 4:38 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.