

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mozzarelline panate

Strawberry · Friday, February 5th, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone) 500gr mozzarelline
- 4 uova
- 200gr pangrattato
- 150gr farina
- olio di semi
- sale

Preparazione:

In una ciotola, sbattete le uova con il sale. Passate le mozzarelline sgocciolate, prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato, frigetetele in una padella con l'olio bollente, fino alla doratura, sgocciolatele e fatele asciugare su carta assorbente. Servitele su di un piatto da portata su di un letto d'insalata.

This entry was posted on Friday, February 5th, 2016 at 7:12 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.