

## ANTIPASTI

# Mozzarelle impanate

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**10 min**

COTTURA

**10 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Origano

Olio d'oliva

**10 cl**

Pangrattato

**6 cucchiaini**

Uova

**2**

Farina

**6 cucchiaini**

Mozzarella di bufala

**400 g**

## ■ Preparazione

- 1 Sbattete le uova in una ciotola con una forchetta. Salatele e pepatele. Versate la farina in un piatto e il pangrattato in un altro piatto. Tagliate la mozzarella a fettine di 0.5 cm di spessore.
- 2 Infarinate le fette, immergetele nell'uovo sbattuto e poi passatele nel pangrattato. Versate l'olio nella padella e mettetela sul fuoco. Lasciate scaldare.
- 3 Quando l'olio è ben caldo, disponete le fette di mozzarella nella padella e lasciatele cuocere per cinque minuti circa, voltandole varie volte con una spatola forata.
- 4 Quando le fette di mozzarella impanata sono dorate, toglietele dall'olio, sgocciolatele bene, posatele su un piatto rivestito di carta assorbente e servite immediatamente. Vino consigliato: Teroldego Rosé.