

MOZZARELLA IMPANATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mozzarelle,
- pasta d'acciughe,
- farina,
- uovo,
- pangrattato,
- sale,
- olio per friggere.

Tagliare a fette le mozzarelle, asciugarle, spalmarle con un velo di pasta d'acciughe, passarle in un po' di farina, nell'uovo sbattuto con poco sale e nel pangrattato.

Ripetere l'operazione due volte per ottenere una panatura consistente.

Friggere rapidamente in abbondante olio bollente.

Mozzarella Impanata 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pancarrè,
- 1 mozzarella,
- 2 uova intere,
- olio per friggere.

Togliete la crosta alle fette di pancarrè.

Disponete su ogni fetta di pane una fetta di mozzarella di dimensioni più piccole, e sopra a questa un'altra fetta di pane.

Legate in croce con un filo.

Sbattete le uova intere e versatele sui crostoni preparati prima, facendo attenzione che siano assorbite bene.

Scaldare dell'olio in padella, mettetevi con attenzione due o tre crostoni e fateli dorare bene dalle due parti.

Disponete via via sul piatto di servizio scaldato togliendo i fili, cospargeteli di sale finissimo e guarnite con ciuffi di prezzemolo fritto.