



Fritots de Provatura




Personnes
4 personnes


Temps préparation
15 minutes


Temps de cuisson
15 minutes

Ingrédients

300 g provatura ou

[Mozzarella](#)

30 g farine froment

30 g chapelure

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Détaillez la mozzarella ou la provatura en petits dés. Assaisonnez. Battez les oeufs en omelette. Passez-y les dés de fromage avant de les rouler dans la chapelure et de les plonger dans la grande friture.

Ils accompagnent bien « supplis » à la romaine.