

Mozzarella panée frite



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

300 g de [mozzarella di buffala campana](#) ou de la [Burrata](#)

30 g de farine blanche

2 l d'huile

30 g de chapelure

30 g d'origan

sel, poivre

Préparation

Cassez les oeufs dans un plat creux. Salez et battez-les. Découpez la mozzarella en tranches de 5 mm d'épaisseur. Farinez-les, passez-les dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Chauffez la friture, plongez-y les tranches de mozzarella des deux côtés quelque minutes. Egouttez-les sur un buvard, poudrez-les d'origan. Servez sur un plat chaud.