

Mozzarelle fritte su salsa di pomodori messicana

Gli ingredienti ricordano la classica caprese, ma questa ricetta propone la mozzarella in una variante diversa.

Quando le parole «impanato» e «fritto» si uniscono, non ne può uscire che qualcosa di molto gustoso. Oggi sul piatto non finiscono né nuggets di pollo né bastoncini di pesce fatti in casa, ma dei bocconcini di mozzarella frita.

E una cosa è certa: queste palline dorate dal delicato cuore di formaggio filante faranno venire l'acquolina in bocca a tutti gli amanti del formaggio. Le serviamo su una fresca salsa di pomodori. Buon appetito!

Mozzarella

- Ca. 500 g mozzarella o mozzarella di bufala
- 4 uova
- 250 g di pangrattato
- 100 g di farina bianca
- Sale, pepe
- Ca. 5-6 dl di olio di semi di girasole

Salsa di pomodori

- 800 g di pomodori tagliati a cubetti
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati
- 3 manciate di foglie di basilico fresche, tritate
- 1-2 cipolle rosse, finemente tritate
- Un po' di olio d'oliva
- Sale, pepe

1. Mescolare bene tutti gli ingredienti per la salsa, condire a piacere e mettere da parte.
2. Se la mozzarella è intera, tagliarla in porzioni di 25 g ciascuna.
3. Sbattere le uova in una ciotola, dopodiché versare la farina e il pangrattato in ciotole separate, condire le uova sbattute con un po' di sale e pepe. Suggerimento: non mettere l'intera quantità di farina e pangrattato nelle ciotole fin dall'inizio, ma riempire gradualmente con farina fresca/pangrattato.
4. Sgocciolare bene le porzioni di mozzarella, quindi passarle prima nella farina e nell'uovo e poi girarle nel pangrattato. Dopodiché passarle nell'uovo e girarle nel pangrattato una seconda volta.
5. In una padella riscaldare l'olio di semi di girasole, immergere con cautela le palline di mozzarella e lasciarle friggere da entrambi i lati per circa 5 minuti fino a doratura.
6. Poi porle su della carta per uso domestico in modo tale da far assorbire il grasso.
7. Servire i bocconcini di mozzarella con la salsa di pomodori.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti

Barone Montalto Grillo Sicilia DOC

Giallo paglierino chiaro. Aromi rinfrescanti di frutta tropicale e note di agrumi. Al palato piacevole mineralità, da medio a pieno, retrogusto persistente



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)