

Bastoncini di mozzarella

La ricetta dei **bastoncini di mozzarella**, un piatto in cui il formaggio è il protagonista assoluto. Ecco come prepararlo in pochi e semplicissimi passaggi.



INGREDIENTI

- 400 g **Mozzarella**
- 30 g **Farina**
- 3 **Uova**
- q.b. **Pane grattugiato**
- 1/2 cucchiaino **Polvere di aglio**
- 1/2 cucchiaino **Origano**
- 1/2 cucchiaino **Cumino in polvere**
- q.b. **Pepe**
- q.b. **Olio vegetale**
- q.b. **Sale**

PREPARAZIONE



Tagliate la mozzarella in bastoncini di circa 1,5 cm. di larghezza e passateli nella farina.



Sbattete quindi le uova in un recipiente a parte regolando di sale e pepe e passateci i bastoncini



Mischiate il pane grattugiato con il condimento in un piatto piano e completate l'impanatura dei bastoncini.



Ripetere l'operazione partendo dal primo bastoncino, che dovrebbe essersi 'asciugato' nel frattempo.



Frigete i bastoncini, 5 o 6 alla volta, in olio bollente per almeno 3/4 minuti finchè l'esterno non arrivi a doratura. Una volta fritti, tenerli in forno per mantenere il calore.