

Bocconcini di mozzarella

De [selor](#)



Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 4 porções
Tempo de Preparação: 10 Minutos
Tempo de Cozedura: 10 Minutos
Pronto em: 20 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

250g de [mozzarellas](#) (bolinhas pequenas)

2 [ovos](#)

farinha de [trigo](#) (quanto baste)

farinha de rosca (quanto baste)

Sal

Preparação:

Passo 1:

Coloque um pouco de sal na farinha de rosca.

Passo 2:

Passe as bolinhas de mozzarella na farinha de trigo, depois no ovo e na farinha de rosca.

Volte ao ovo, volte à farinha de rosca. (Ou seja, no ovo e na farinha de rosca se passa duas vezes).

Passo 3:

Frite em óleo quente e coloque em papel absorvente.

irva !

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/bocconcini-di-mozzarella-fid-1488925>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse