

Arancinis Cœur Filant Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
4 minutes

Ingédients

Mozzarella 40% MG Maestrella	360 g
Dés de jambon	120 g
Œufs	2
Farine	120 g
Chapelure	120 g

Les étapes de la recette

- Disposer 30 g de Mozzarella 40% MG Maestrella en petit tas sur du film, ajouter 10 g de dés de jambon et former une boule avec le film.
- Faire fondre au four à micro-ondes durant 4 secondes.
- Former la boule de façon bien ronde et laisser refroidir au réfrigérateur. Reproduire ces gestes pour un total de 12 boules.
- Une fois les boules de mozzarella refroidies, les démouler, les passer dans la farine et les disposer sur une assiette.
- Casser les œufs, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau et fouetter.
- Rouler les boules de mozzarella farinées dans les œufs puis la chapelure.
- Plonger les boulettes panées dans l'huile chaude d'une friteuse pendant 4 minutes puis les égoutter sur du papier absorbant.
- Servir avec une salade verte et déguster !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé