

Delicias Mozzarella y Grana Padano

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angel211057

INGREDIENTES

0	
250 gr	Mozzarella — fresca, dejamos 1 día secar en nevera
125 gr	Queso Grana padano — o parmesano, o manchego curado
10 hoja/s	Albahaca — fresca
1	Huevos — grande
2 cucharada/s	Harina repostería
1	Ajos
	Sal
	Pimienta negra — recién molida
	Aceite oliva — virgen extra

ELABORACIÓN

Delicioso plato para combinar con unos tomates. La mozzarella la hemos dejado secar en la nevera, 1 día, cuando la saquemos la secamos con papel de cocina. Rallamos grueso. Rallamos el grana padano. Mezclamos ambos quesos con la harina tamizada y el huevo ligeramente batido. Añadimos el ajo, la albahaca bien picada, sal pimienta y hacemos bolitas del tamaño de una nuez, dejamos reposar en la nevera media hora. Ponemos 4 cucharadas de aceite en una sartén, aromatizamos con un ajo mientras se calienta, quitamos el ajo, y freímos las bolitas dejándolas bien doradas.