

Delicias Mozzarella y Grana Padano

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.