



Bâtonnets de mozzarella



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 40g de chapelure
- 1 œuf
- 40g de farine
- 1 boule de mozzarella
- 1 L d'huile
- 1,5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates concassée
- 1/2 c. à c. de sel et de poivre
- 1 c. à s. de sucre
- 5 feuilles de basilic

La recette

Etape 1

Dans un bol, battre l'œuf puis réserver. Placer la chapelure et la farine dans des récipients distincts.

Etape 2

Couper la mozzarella en bâtonnets. Les rouler dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Bien les recouvrir.

Etape 3

Mettre la friteuse en marche puis placer les bâtonnets dans le panier et les faire frire 10 minutes.

Etape 4

Préparer la sauce. Couper les gousses d'ail. Dans une casserole, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'ail.

Etape 5

Verser la boîte de tomates puis ajouter tous les autres ingrédients. Laisser mijoter environ 50 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

