

GALETTE MOZZARELLA PANEE

Ingrédients



mozzarella en buche (400g)



huile de friture



un œuf



du pain sec



de la farine

- 1- Mixer le pain sec pour faire de la chapelure.
- 2- Trancher la mozzarella.
- 3- Battre l'œuf.
- 4- Rouler la mozzarella dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- 5- Frire les galettes dans l'huile ou le beurre.

