



## Le nostre ricette



### Mozzarella impanata al forno

tempo di preparazione: ⌚ 140'

difficoltà: 🍳🍳

#### ingredienti:

Dosi per 2 persone:  
mozzarella, 4 fette;  
uova, 1;  
capperi, 1 cucchiaino;  
acciughe, 4;  
farina, q.b.;  
trito di prezzemolo, 1 cucchiaino;  
timo, 1 cucchiaino;  
pangrattato, q.b.;  
olio extravergine d'oliva, q.b.;  
sale, q.b.



#### preparazione:

Affettate la mozzarella in rondelle leggermente spesse. Passatele nella farina.  
Passatele nell'uovo sbattuto. Passatele nel pangrattato mescolato a timo e un pizzico di sale. Ponete a riposo in frigorifero per 120 min. circa. Prescaldate il forno.  
Sistemate le rondelle di mozzarella sulla piastra.  
Fate cuocere rigirando in modo che non si sciolga del tutto.  
Trasferitele sul piatto di servizio. Condite con olio.  
Cospargete con trito di prezzemolo.  
Decorate con capperi e acciughe.