

Mozarella impanate con profumo di erbe aromatiche (Mozarella frita al perfume de hierbas aromáticas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Orégano: 1 Rama

Huevos: 4 Unidades

Salvia: 2 Hojas

Ajo: 1 Diente

Berro: 100 g

Pan Lactal: 400 g

Albahaca: 1 cda.

Harina: 100 grs.

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Mozzarella fresca: 200 g

Peperonatta

Caldo de verduras: 100 cc

Pulpa de tomates: 100 g

Morrón colorado: 200 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Miel: 20 grs.

Berenjenas: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ají picante: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el pan lactal en tiras.
- Retire la corteza del pan de campo y corte en trozos.
- Pele y corte el *ajo* a la mitad.
- Lave el *berro*
- Reserve
- En un procesador coloque el pan lactal, el pan de campo

- Procese y agregue el *romero*, la *albahaca*, el *orégano*, el *ciboulette*, la *salvia* y el *ajo*, vuelva a procesar.
- Bata los huevos y condimente con sal y pimienta.
- Coloque el pan saborizado en una fuente.
- Pase las bolitas de mozzarella, por la *harina*, luego por el *huevo* y por el pan saborizado
- Vuelva a repetir el procedimiento.
- En una sartén con abundante aceite, fría la mozzarella hasta *dorar*
- Retire sobre papel absorbente.

Peperonatta

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y corte en cubos.
- Corte el *ají* picante en trozos.
- Corte la cáscara, de la *berenjena* con un poco de pulpa en cubos
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue el *pimiento* rojo, la *berenjena*, el *ají* picante y condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien, añada la pulpa de *tomate* y el caldo de verdura
- Deje reducir.
- Y añada la miel.

Presentación

- En un plato coloque un colchón de *berro*, encima un aro y rellene con la peperonatta, retire el aro, coloque la mozzarella frita alrededor.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mozarella-impanate-con-profumo-di-erbe-aromatiche-mozarella-frita-al-perfume-de-hierbas-aromaticas>