

Bâtonnets de fromage

- La recette super facile de bâtonnets de fromage maison!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure italienne
- 1 tasse (250 grammes) de mozzarella, coupées en grosse frite
- 1 œuf
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel

Préparation :

1. Mettre la farine dans un bol et la chapelure dans un autre.
2. Dans un autre bol, battre l'œuf.
3. Mettre la farine sur les bâtonnets de fromage mozzarella.
4. Tremper les bâtonnets (enfariné) dans le mélange d'œuf.
5. Ajouter la chapelure.
6. Saler amplement.
7. Dans une grande poêle avec l'huile d'olive, faites dorer les bâtonnets de fromage.

Servir en entrée, avec une bonne **sauce marinara** ou de la **salsa**!

“

Préparez-vous cette délicieuse petite entrée de bar sportif à la maison pour commencer la soirée du bon pied ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)