

Egg Rolls à la pizza

- Une recette de egg rolls de pizza! (Ou de pizza au egg rolls)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
2 MIN

TEMPS TOTAL
12 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 12 morceaux de fromage en bâton (style Ficello)
- 12 enveloppes à egg rolls
- 36 tranches de pepperoni
- Huile de canola ou végétale pour la cuisson
- **Sauce marinara** pour tremper

Préparation :

1. Étendez votre enveloppe à egg roll sur une surface lisse. Étendez trois morceaux de pepperoni au centre.
2. Ajouter un Ficello par-dessus les pepperonis.
3. Maintenant, refermer les coins du egg roll par-dessus le fromage.
4. Pliez et roulez les deux autres coins.
5. Utilisez un peu d'eau pour bien sceller les coins.
6. Répéter pour les douze egg rolls.
7. Faites chauffer l'huile de la friteuse.
8. Faites frire pendant environ 1 minute de chaque côté.
9. Servir chaud avec une bonne sauce marinara comme trempette!

“ Cette recette ne prend que 10 minutes à faire et c'est absolument cochon!

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