

Rondelles d'oignons au mozzarella

- Les délicieuses rondelles d'oignons au mozzarella (Hot Hot Hot!)



Ingrédients :

- 2 gros oignons blancs
- 3 ou 4 tranches de fromage mozzarella
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 5 œufs
- 2 tasses (500 ml) de chapelure
- Huile végétale pour la friture
- **Sauce marinara**

Préparation :

1. Peler et couper les oignons en rondelles de 1 centimètre. Puis, séparer les rondelles.
2. Placez une rondelle (plus petite) à l'intérieur de l'autre rondelle.
3. Insérer du fromage mozzarella entre les deux rondelles. Congeler pendant une heure.
4. Placez la farine, les œufs et la chapelure dans trois bols séparés.
5. Trempez chaque rondelle dans le mélange de farine, puis le mélange d'œufs, puis la chapelure. Enfin, un dernier petit tour dans le mélange d'œufs et encore dans la chapelure.
6. Faites chauffer votre huile dans un chaudron ou une friteuse.
7. Faites frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. (Quelques minutes)
8. Égouttez avec du papier essuie-tout.
9. Servir avec la sauce marinara.

“ *Préparez-vous ces délicieuses rondelles d'oignons au mozzarella, c'est très facile à faire et vraiment cochon!*

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