

Mozzarella al forno con prugne marinate



> 30 min.



Normale



Vegetariano



Zubereitung

1. Dimezzare le prugne e far caramellare lo zucchero in un tegamino. Aggiungere le prugne e sfumare con il vino rosso. Aggiungere la vaniglia e far ridurre un po'. Mescolare l'amido con un po' d'acqua, mescolare al vino rosso e alle prugne e portare brevemente a ebollizione.
2. Mescolare tutti gli ingredienti per il condimento dell'insalata. Tagliare a dadini sottili i 2 damson, pulire l'insalata e mescolarla con il condimento e i damson.
3. Tagliare le palline di mozzarella in tre fette ciascuna. Mettere la farina, l'uovo e il pangrattato in una piccola ciotola e sbattere l'uovo. Passare le fette di mozzarella una per una nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Scaldare l'olio in una padella e friggere la mozzarella da entrambi i lati fino a quando non sarà dorata.
4. Servire la mozzarella con le prugne al vino rosso e l'insalata.

Zutaten

Prugne marinate:

- 250 g di prugne
- 2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
- 50 ml di vino rosso
- vaniglia macinata
- 1 cucchiaino di farina di mais

Insalata:

- 1 cucchiaio di aceto alle erbe
- 2 cucchiaini di olio di colza
- sale e pepe
- 2 prugne
- Insalata di lattuga o crucifere

Mozzarella al forno:

- 2 palline di mozzarella GOLDSTEIG
- 2 cucchiaini di farina
- 1 uovo
- 6 cucchiaini di pangrattato
- olio di girasole