***LEGENDA / ESPANHOL***

*Palilos de mozzarella empanados*

*Corte la mozzarella en pequeños palillos.*

*Reserve la mozzarella en una forma y lleve al congelador por una hora.*

*En un recipiente, mezcle la harina de rosca de pan italiano, harina panko, perejil, albahaca, ajo en polvo y orégano. Aparta.*

*En otro recipiente, separe la harina de trigo y pase los palilos de mozzarella sobre ella.*

*Después, pase los palillos sobre los huevos batidos.*

*Enrolle los palillos de mozzarella sobre la harina preparada.*

*Ponga los palillos empanados en una forma untada y lleve al horno.*

*Disfrutalo!*