

Mozzarella in carrozza

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 200 g di mozzarella fiordilatte
- Farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 4 fette di pane secco tipo Altamura, toscano o pugliese
- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere

PREPARAZIONE

- Affettare la mozzarella nello spessore di 1 centimetro circa. Tamponarla con carta da cucina per rimuovere il liquido in eccesso.
- Setacciare un po' di farina in un piatto.
- Rompere l'uovo in un piatto fondo, unire il latte, una macinata di pepe e sbattere con una forchetta.
- Tagliare a metà le fette di pane, in modo che siano poco più grandi delle fette di mozzarella.
- Formare 4 panini con la fetta di mozzarella in mezzo, pigiando bene in modo che aderiscano il più possibile.
- Passare i panini nella farina finché non saranno uniformemente coperti.
- Mettere un panino nell'uovo, lasciandolo qualche minuto per parte, affinché abbia il tempo di assorbirlo.
- Nel frattempo scaldare in un pentolino abbondante olio da frittura.
- Friggere il panino passato nell'uovo, mettendone nel frattempo un altro ad imbibirsi.
- Procedere fino a che non si sono fritti tutti.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se si preparano molte mozzarelle in carrozza utilizzare un piatto più grande in cui rompere le uova per mettervi 2-3 panini alla volta e poterli così friggere contemporaneamente.