



Le nostre ricette



Mozzarella in carrozza

tempo di preparazione: ⌚ 40'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

- 1 mozzarella di bufala del peso di circa 300 g;
- 1/2 filone di pane raffermo;
- 3 uova;
- 1 manciata di farina;
- poco latte; sale;
- olio di oliva o di arachide per friggere



preparazione:

Tenete la mozzarella in frigorifero per un giorno o due perché si asciughi e si indurisca un poco e ricavatene otto fette regolari di circa un cm di spessore.

Ricavate dal pane sedici fette dello stesso spessore, privatele della crosta e ritagliatele in modo che abbiano più o meno la stessa forma della mozzarella. Mettete una fettina di formaggio tra due di pane, infarinate leggermente i tramezzini insistendo particolarmente nella parte tagliata in modo che, con l'umidità della mozzarella, vi aderisca una maggiore quantità di farina. Via via che sono pronti, accomodate i tramezzini, in un solo strato, in un largo piatto da portata profondo.

Sbattete le uova con cinque cucchiaini di latte e versatele sui tramezzini.

Girate delicatamente questi ultimi un paio di volte e lasciateli riposare fino a quando avranno assorbito tutto l'uovo. Mettete sul fuoco la padella con abbondantissimo olio e, quando è molto caldo [180°], friggetevi due o tre tramezzini per volta, girandoli una volta e lasciandoli cuocere complessivamente per quattro o cinque minuti, fino a quando saranno ben dorati. Scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e serviteli caldi.