



Le nostre ricette



Mozzarella a carrozza

tempo di preparazione: ⌚

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Dosi per 2 persone:
pan carré, 8 fette;
mozzarella, 4 fette;
latte, 100 ml.;
farina, q.b.;
uova sbattute, 2;
pane grattugiato, q.b.;
sale, q.b.;
olio di oliva per friggere, q.b.



preparazione:

Sistamate dei piatti fondi con latte, farina, tuoli sbattuti e pan grattato.
Ricavate dal pane dei dischi grandi quanto le rondelle di mozzarella.
Passatele velocemente nel latte in modo da non inzupparle.
Adagiateci sopra la fetta di mozzarella e sigillate con l'altra fetta di pane. Prendete questa preparazione e passatela nei successivi piatti.
Controllate che sia completamente ricoperta di pane.
Fate cuocere in olio bollente. Levatelo una volta dorato e fate sgocciolare su carta da cucina. Servite caldo.