

ANTIPASTI E SNACK

Mozzarella in carrozza: croccante e leggera con la friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Veloce e sfiziosa: con questa [ricetta](#) puoi realizzare la [mozzarella in carrozza](#) in pochi minuti, utilizzando la [friggitrice ad aria](#) per una croccantezza irresistibile.

INGREDIENTI PER LA MOZZARELLA IN CARROZZA IN FRIGGITRICE AD ARIA

PANE BIANCO IN CASSETTA 6 fette

MOZZARELLA 125 gr

UOVA 2

FARINA 00

PANGRATTATO

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FA LA MOZZARELLA IN CARROZZA IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Sguscia le uova in un piatto fondo, aggiusta di sale e pepe e sbatti per 1 minuto.



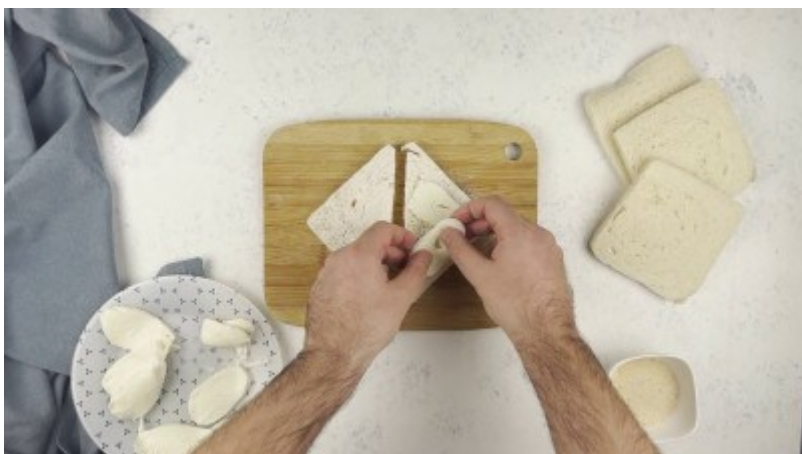
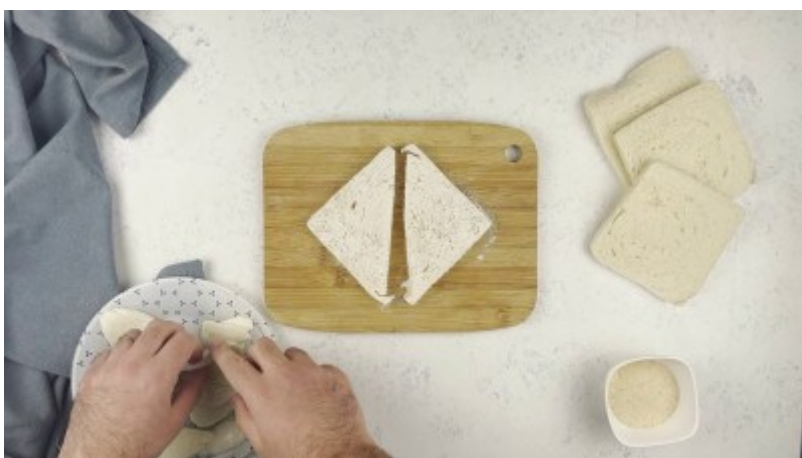
2 Taglia le fette di pane in cassetta in triangoli. Se usi quello con la scorza eliminala. Taglia a

fette la mozzarella. Passa le fette di pane nella farina e scuotile per eliminare l'eccesso





- 3** Metti le fette di mozzarella su una fetta e copri con un'altra fetta. Premi con la mano per compattare





- 4** Passa i triangoli farciti prima nell'uovo e poi nel pangrattato, avendo cura di rivestire bene tutti i lati. Disponi la mozzarella in carrozza da cuocere nel cestello della friggitrice ad aria rivestito di carta forno, spruzza con olio e cuoci a 200°C per 10 minuti, girando a metà cottura e spruzzando anche la superficie inferiore. Servi subito.





RICETTA VELOCE PER MOZZARELLA IN CARROZZA LIGHT

La **mozzarella in carrozza** è un grande classico della cucina italiana, ma con questa ricetta lo prepari in modo leggero e veloce grazie alla [friggitrice ad aria](#). Con pochi ingredienti e semplici passaggi, otterrai un [antipasto](#) croccante fuori e filante dentro, perfetto per stupire i tuoi ospiti.

TRUCCHI, SEGRETI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Pane avanzato: Usa pane raffermo per una consistenza più compatta e meno spreco.

Mozzarella asciutta: Scola bene la mozzarella prima di utilizzarla per evitare che rilasci liquidi durante la cottura.

Senza olio: Per una versione ancora più light, spruzza un olio spray invece di spennellarlo.

Varianti sfiziose: Prova ad aggiungere acciughe o una fetta di prosciutto per un gusto più ricco.

CONSERVAZIONE

La mozzarella in carrozza è migliore appena fatta, ma puoi conservarla in frigorifero per un giorno, chiusa in un contenitore ermetico. Riscaldala in friggitrice ad aria per pochi minuti per ripristinarne la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Funghi ripieni in friggitrice ad aria: croccanti fuori e morbidi dentro, ideali per un aperitivo.

Crocchette di patate: un'altra proposta sfiziosa da preparare senza frittura.

Rosti di patate: semplici e veloci, perfetti per un antipasto leggero.

Anelli di cipolle in friggitrice ad aria: morbide dentro e croccanti fuori, da cuocere in friggitrice ad aria.

Frittelle di gamberi: un piatto fresco e profumato, pronto in pochi minuti.