

ANTIPASTI E SNACK

Mozzarella in carrozza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Mozzarella in carrozza napoletana: la ricetta originale con pane e mozzarella, facile e veloce da preparare.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA MOZZARELLA IN CARROZZA

PANE PER TRAMEZZINI 250 gr
MOZZARELLA DI BUFALA 200 gr
PANGRATTATO 200 gr
UOVA 3
LATTE 50 gr
SALE
OLIO DI SEMI 800 gr

COME FARE LA MOZZARELLA IN CARROZZA

- 1 Taglia le fette di pane per tramezzini ottenendo dei rettangoli 8x10 circa, poi taglia a fette anche la mozzarella.



2 Sistema la mozzarella al centro di metà delle fette di pane da preparare, poi chiudi con le

restanti fette di pane tenute da parte e premi leggermente sui bordi.





3 Versa il pane grattugiato in una ciotola e le uova in un'altra.



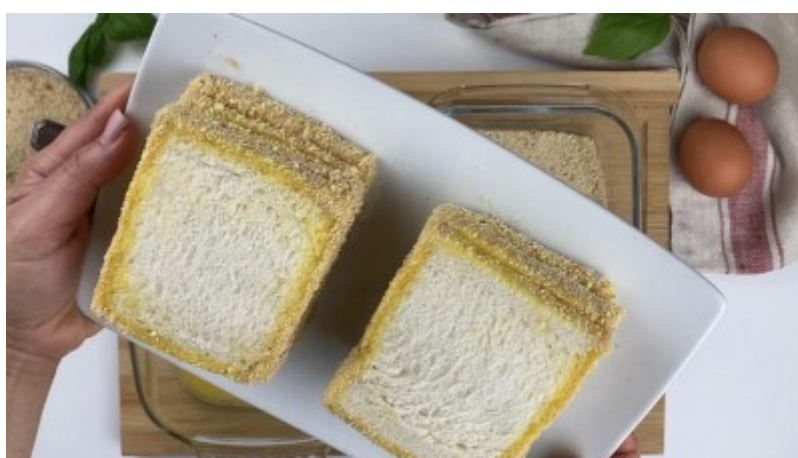
4 Mescola le uova con una forchetta, aggiungi una presa di sale e un po' di latte e mescola di nuovo in modo da amalgamare il tutto.



5 Bagna i bordi di tutte le mozzarelle in carrozza nel mix di uova e latte preparato e premi

leggermente, poi passali anche nel pane grattugiato sempre premendo leggermente in modo da sigillarli bene.

Una volta fatto su tutti i pezzi, bagna interamente tutte le fette e ricoprile con il pane grattugiato, premi sempre leggermente in modo da farlo aderire perfettamente e avere la panatura perfetta.





6 Scalda abbondante olio, versa una o due mozzarelle in carrozza alla volta, o valuta in base alle dimensioni della pentola o padella utilizzata, gira le mozzarelle di tanto in tanto fino a completa doratura.



7 Scola le mozzarelle in carrozza e adagiale su carta assorbente in modo da perdere

eventuale olio in eccesso.

Una volta cotte, non ti resta che servirle subito.





MOZZARELLA IN CARROZZA: RICETTA TRADIZIONALE CON VARIANTI

La **mozzarella in carrozza** è un classico **antipasto** italiano, originario della tradizione napoletana, amato per la sua croccantezza esterna e il ripieno filante. Preparata con fette di pane e mozzarella, questa ricetta si può realizzare sia con una frittura dorata sia in versione più leggera al forno. Perfetta per **aperitivi**, brunch o come sfizioso antipasto, la mozzarella in carrozza può essere personalizzata aggiungendo **prosciutto cotto** o **acciughe** per un tocco di sapore in più.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **mozzarella in carrozza croccante**, utilizza pane per tramezzini, che si sigilla perfettamente intorno alla mozzarella.

Se vuoi una versione più leggera, prova la **mozzarella in carrozza al forno**: cuocila a 200°C per circa 15 minuti fino a doratura, girandola a metà cottura.

Questa ricetta è ottima anche per riutilizzare pane raffermo o pane integrale per una variante più rustica e nutriente.

Puoi arricchire la mozzarella in carrozza con un pizzico di origano o aggiungere capperi e acciughe per un gusto deciso.

CONSERVAZIONE

La **mozzarella in carrozza** è migliore gustata subito, ma può essere conservata in frigorifero per un massimo di due giorni. Per riscaldarla, mettila in forno per qualche minuto a bassa temperatura per far tornare la panatura croccante. Non è consigliabile congelare la mozzarella in carrozza perché la consistenza del pane e della mozzarella potrebbe cambiare.

POTRESTI CUCINARE ANCHE QUESTE RICETTE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di antipasti croccanti e gustosi che puoi preparare:

[Cotolette di zucchine fritte](#): leggere e sfiziose, perfette per un aperitivo.

[Arancini di riso](#): con un cuore cremoso di ragù, ideali come finger food.

[Polpette di melanzane](#): un'alternativa vegetariana, croccante e saporita.

[Suppli al telefono](#): il classico romano, con ripieno di riso e mozzarella.