

ANTIPASTI E SNACK

# Mozzarella in carrozza

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

- 8 fette di pancarrè
- 1 mozzarella di bufala
- un poco di farina
- 1 uovo
- olio di semi per friggere.

La ricetta delle mozzarelle in carrozza nasce da una grande idea di riciclo. Due fette di pane raffermo, un po' di mozzarella o di provola secca del giorno prima, e la cena sarà perfetta, ne andranno matti grandi e piccoli! Provate questa ricetta infallibile.

## PREPARAZIONE

**1** Disponete su un piano di lavoro tutto ciò che vi occorrerà per la ricetta.



**2** Tagliate la mozzarella a fette.

Eliminate il bordo dalle fette di pancarrè, sopra 4 fette mettete della mozzarella.



**3** E coprite con le fette di pancarrè rimaste.



- 4 Premete bene le fette in modo da far aderire bene il pancarrè con la mozzarella, passate i bordi nella farina.



- 5 E nell'acqua.



- 6 In un piatto mettete l'uovo e sbattetelo con un pizzico di sale e passateci le fette di pancarrè imbottite.



- 7 In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).

Immergeteci le fette di pancarrè imbottite e friggere fino a quando sono ben dorati.

Trasferite sopra della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servite tiepidi.

