

ANTIPASTI E SNACK

# Mozzarella in carrozza con prosciutto cotto di Praga e pomodori confit

di: *valentinaF*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate mangiare qualcosa di sfizioso la mozzarella in carrozza con prosciutto cotto di Praga e pomodori confit è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta molto semplice che però regala molte soddisfazioni. Provate questa variante che si discosta dalla più classica per l'aggiunta del prosciutto e a dire la verità ci sta benissimo!

## PER LA MOZZARELLA

- 1 confezione di pane da tramezzini
- 1 etto di prosciutto cotto di Praga (tagliato leggermente più spesso del normale)
- 1 fiordilatte
- 16 pomodori confit (cotti a bassa temperatura in forno)
- 2 uova
- pangrattato qb.

## PER LA CREMA DI ASPARAGI

- 1 mazzo di asparagi
- 20 g di burro
- latte qb.

# PREPARAZIONE

**1** Iniziate la preparazione ricavando, con l'aiuto di un coppapasta, sedici "dischi" dal pane da tramezzini (io ho usato quello senza bordi); sempre con il coppapasta ricavate otto "dischi" dal prosciutto cotto e con un coppapasta più piccolino altri otto dischi di mozzarella.

Mettete a bollire gli asparagi puliti in acqua salata e fate cuocere per almeno 20 minuti. Scolate gli asparagi, metteteli nel bicchiere del mixer insieme a mezzo bicchiere di latte ed il burro e frullate fino ad ottenere una salsa omogenea che metterete da parte per guarnire successivamente il piatto.

Componete la mozzarella in carrozza alternando il pane, il prosciutto cotto, la mozzarella e due pomodori confit, chiudete con un'altra fetta di pane e passate la mozzarella in "carrozza" appena formata nell'uovo sbattuto e nel pangrattato; continuate con questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Friggete in abbondante olio la mozzarella in "carrozza" facendola dorare da entrambi i lati ed una volta scolata condite con un pizzico di sale.

Servite sistemando due mozzarelle per piatto contornate da qualche "ciuffo" di salsa agli asparagi come decorazione.

Buon appetito!

**2**