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: facile

La **mozzarella in carrozza** è una tipica ricetta napoletana. E' il classico fritto che si trova nelle pizzerie, da mangiare caldo ed è davvero una grande golosità. La ricetta più comune della mozzarella in carrozza prevede l'uso del fiordilatte ma c'è chi usa anche la mozzarella di bufala.

La ricetta originale della mozzarella in carrozza prevede che questa sia fritta in olio ma in molti, per rendere il piatto più leggero, preferiscono realizzare una mozzarella in carrozza al forno...a voi la scelta...

È un'ottima ricetta anche per riciclare il pane raffermo, e se ne avete tanto potreste fare anche un dolce, come questa torta di mele

E se volete, qui di seguito vi lasciamo altre ricette per riciclare il pane raffremo:

minestra di pane
zuppa di pane austriaca
torta di mele e pane

INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA senza crosta - 8 fette

MOZZARELLA 200 gr

OLIO DI ARACHIDI

UOVA 2

FARINA

SALE

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO a piacere - PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la mozzarella in carrozza prima di tutto: affettate la mozzarella a fette di circa mezzo centimetro e mettetela a scolare in un colino, in modo tale da eliminare il liquido di conservazione.

2 Prendette le fette di pane bianco e tagliatele per obliquo in maniera tale da formare due triangoli. Adagiate sulla metà dei triangoli ottenuti le fette di mozzarella ben scolate dal liquido di conservazione e, prestando attenzione che la mozzarella non esca dal bordo del pane. A piacere e gusto vostro potete aggiungere sopra la fetta di mozzarella, un alice o acciuga sott'olio.

3 Sbattete in un recipiente le uova e inumidite leggermente, con l'aiuto di un pennelllo, i bordi dei triangoli di pane farciti. Ricoprite con l'altra metà dei triangoli di pane, facendo un pò di pressione con i palmi delle mani e, sigillate bene i bordi.

4 Versate in recipiente la farina e, in un'altro recipiente il pangrattato. Versate in una padella l'olio di arachidi, portatelo a termperatura di 170-180°C. Passate i panini farciti, da prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed, infine nel pangrattato. In questo modo si verrà a creare un composto colloso che impedirà alla mozzarella di fuoriuscire in cottura.

5 Tuffate i panini farciti nell'olio bollente e lascaite cuocere fino a doratura omogenea e completa su entrambi i lati.

6 Scolate i panini e lasciate eliminare l'olio in eccesso. Salate leggermente e servite la mozzarella in carrozza calda.

Consiglio

Esiste qualche accorgimento da attuare nella scelta della mozzarella?

La mozzarella da usare, così come per la pizza, è preferibilmente un fiordilatte e anche di qualche giorno. Tra le altre cose si pensa che originariamente sia nata per smaltire gli avanzi di mozzarella ormai non più fresca. Tutto questo ovviamente **perchè la mozzarella non più fresca ha molto meno liquido.**

Mentre per il pane, che pane scelgo?

Il pane più facile da usare è il pane in cassetta, ma per **fare una mozzarella in carrozza** davvero sublime la cosa migliore è usare del pane cafone napoletano almeno di un giorno!

La mozzarella in carrozza mi si apre in cottura come mai?

Dunque un motivo potrebbe essere che la mozzarella contiene ancora troppo siero e fa aprire la panatura. Prova a lasciar asciugare la mozzarella tagliata a fette in un colino prima di inserirla tra le fette di pane, in questo modo sarà molto più asciutta.

Se volessi preparare la mozzarella in carrozza al forno come dovrei procedere?

Inforna le mozzarelle in carrozza a 180°C per circa 15 minuti, girandole a metà cottura. Abbi l'accuratezza di metterle in una teglia foderata con della carta forno per evitare che si attacchino alla teglia.

Che varianti esistono della mozzarella in carrozza?

Esistono ricette che prevedono l'inserimento tra le due fette di pane anche di filetti d' acciuga e/o prosciutto cotto. Noi preferiamo la ricetta originale della mozzarella in carrozza, ma ciascuno di voi potrà scegliere la propria versione preferita.