

ANTIPASTI E SNACK

Mozzarella in carrozza

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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

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

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** Prendete 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 pennello, 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 temperatura 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 lasciate 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