

Mozzarella in carrozza



Articoli Correlati

[Tutte le ricette della regione Campania](#)
[Altri secondi](#)
[Tutte le ricette a base di formaggi](#)
[Tutte le ricette con cottura frittura](#)
[Le tappe e le serate](#)
[Sei un foodies? Segui il tour in 8 tappe](#)

4 persone 20 min. 20 min.frittura media



1 mozzarella vaccina [fiordilatte] del peso di circa 300 g; 1/2 filone di pane napoletano raffermo [di uno o due giorni]; 3 uova; 1 manciata di farina; poco latte; sale. olio di oliva o di arachide per friggere.

Tags

[campania](#) [Tutte](#)
[Frittura](#) [Formaggi](#)
[Secondi](#) [Settembre in](#)
[campagna](#)

Tenete la mozzarella in frigorifero per un giorno o due perché si asciughi e si indurisca un poco e ricavatene otto fette regolari di circa un cm di spessore.

Ricavate dal pane sedici fette dello stesso spessore, privatele della crosta e ritagliatele in modo che abbiano più o meno la stessa forma della mozzarella.

Mettete una fettina di formaggio tra due di pane, infarinate leggermente i tramezzini insistendo particolarmente nella parte tagliata.

Via via che sono pronti, accomodate i tramezzini, in un solo strato, in un largo piatto da portata profondo. Sbattete le uova con cinque cucchiaini di latte e versatele sui tramezzini.

Girate delicatamente questi ultimi un paio di volte e lasciateli riposare fino a quando avranno assorbito tutto l'uovo.

Mettete sul fuoco la padella con abbondantissimo olio e, quando è molto caldo [180°], friggetevi due o tre tramezzini per volta, girandoli una volta e lasciandoli cuocere complessivamente per quattro o cinque minuti, fino a quando saranno ben dorati.

Scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e serviteli caldi.

Gilla 0