Ricetta: **Mozzarella in carrozza**

Author: WWW.MISYA.INFO

La mozzarella in carrozza è una tipica ricetta campana, è un gustoso antipasto fritto composto da fette di pane in cassetta o pancarrè dal ripieno di filante mozzarella tuffate nell?uovo e poi fritte.
Di solito preparo questa ricetta quando mi avanza della mozzarella in frigo ed infatti si dice che questa ricetta sia nata proprio per riciclare la mozzarella avanzata, che non essendo più freschissima, non era possibile mangiare da sola.

Ingredienti per 4 persone:
8 fette di pancarré,
150 gr di mozzarella,
2 uova,
2 cucchiai di latte,
sale, pepe,
olio di semi

Procedimento:
Disponete le fette di pancarrè a pila e tagliatele a metà eliminando la crosta (io non la elimino perchè è proprio un peccato)

Tagliate la mozzarella a fette sottili (se la mozzarella è fresca, fatela prima sgocciolare un pò).
Distribuite una fettina di mozzarella su ogni metà delle fette di pancarrè e chiudete con le altre fette di pane, premendo bene sui bordi.

In una terrina sbattete le uova intere con il latte, sale e pepe
Inzuppate bene i tramezzini da entrambe i lati nel battuto d'uovo.

In una padellina antiaderente fare scaldare l'olio di semi e quando sarà bollente, fate friggere le mozzarelle in carrozza per un paio di minuti per lato o finché le fette di pancarrè saranno ben dorate.

Sollevare le mozzarelle in carrozza con una cucchiarella forata, passatele sulla carta assorbente e servitele caldissime

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO