Mozzarella in carrozza

Autore : Carolina Barra

Data : 4 Agosto 2020

Ingredienti

8 fette di pane
8 fette di mozzarella
4 uova
Mezzo litro di latte
Olio di semi q.b.
Farina q.b.
Sale q.b.

Procedimento

La mozzarella è uno degli ingredienti più famosi della cucina campana. Può essere consumata anche da sola, magari accompagnata da un po' di insalata fresca, o con i pomodori, alla caprese, decisamente piacevole anche a temperature alte come quelle estive.

Una delle ricette più gustose, anche se meno leggera, è quella della mozzarella in carrozza, veloce da preparare e adatta anche alla bella stagione.

Innanzitutto tagliamo il pane in porzioni non troppo sottili ma nemmeno troppo alte, facendo attenzione che abbiano una forma regolare e più o meno identica.
Oggi molti usano il pancarré, la ricetta tradizionale ovviamente prevede il pane cafone, magari non proprio fresco, anche se non raffermo.

Su una prima fetta di pane disponiamo due porzioni di mozzarella e poi copriamo con una seconda fetta di pane, passando poi il tutto nella farina.
Intanto, a parte avremo battuto le uova con il latte, salando il tutto a piacere.

Adesso possiamo ripassare le nostre mozzarelle in carrozza nell'uovo, lasciando che il pane si imbeva per bene da tutti e due i lati.

Poi andiamo a friggere in abbondante olio bollente.

Va mangiata molto calda e filante, magari accompagnata da un bel Gragnano frizzante.

Buon appetito!