

## Mozzarella in carrozza



4 persone



20 min.



20 min.frittura



media



### 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](#)

### Tags

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

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.

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 cucchiali 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 }