



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Mozzarella in carrozza



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 8 fette di pancarrè
- 2 mozzarelle
- 2 uova
- olio extravergine d'oliva
- farina
- sale

Preparazione Mozzarella in carrozza

Passo 1.

Affettate le mozzarelle e disponetele su 4 fette di pane, poi coprite con le rimanenti 4 fette.

Passo 2.

Mettete la farina in un piatto piano e un po' d'acqua in una tazza.

Passo 3.

Preparate uno sbattuto di uova e mettetelo in un piatto piano.

Passo 4.

Passate il pane nella farina e poi immergetene leggermente i bordi nell'acqua.

Passo 5.

Passatele quindi nell'uovo e lasciatele riposare per 10 minuti.

Passo 6.

(Volendo potete anche passare il pane in del pangrattato).

Passo 7.

Friggete quindi le fette in olio bollente da ambo i lati.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)