

# Mozzarella in carrozza

📍 Categoria: Sapori d'Italia - Campania



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 20 min	<b>Cottura:</b> 8 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	



La mozzarella in carrozza è una tipica ricetta campana, molto usata anche nel Lazio: un gustoso antipasto fritto composto da fette di pane in cassetta dal ripieno di filante mozzarella passate nella farina, nell'uovo e poi fritte.

Dato l'elevato grado nutritivo, bisogna consumare questa pietanza con moderazione, ma non concedersela ogni tanto, sarebbe davvero un peccato!

Per realizzare la mozzarella in carrozza, sarebbe appropriato utilizzare preferibilmente mozzarella di bufala oppure fiordilatte.

## Ingredienti

» <b>Farina</b> q.b.	» <b>Pane</b> in cassetta (o pancarre) 16 fette
» <b>Latte</b> 100 ml	» <b>Pepe</b> macinato a piacere q.b.
» <b>Mozzarella</b> di bufala (o fiordilatte) 400 gr	» <b>Sale</b> un pizzico
» <b>Olio</b> extravergine oliva per friggere	» <b>Uova</b> 3

## Preparazione



Prendete le fette di pane in cassetta o di pancarrè ed eliminate i bordi scuri tagliandoli con un coltello affilato (1). Tagliate le mozzarelle a fette non troppo sottili (fino a 1 cm andrà bene) e disponetele su 8 fette di pancarrè (2), evitando che fuoriescano dai bordi, poi coprite con le altre restanti 8 fette (3), e premete.



Tagliate diagonalmente (4) i "sandwich" di pane e mozzarella, ottenendo da ognuno di essi due triangolini (5). Mettete della farina in un piatto e sbattete le 3 uova in una ciotola assieme al latte, al sale e al pepe macinato (6).



Passate i triangolini prima nella farina (7), prestando particolarmente attenzione a ricoprire bene anche i bordi laterali, e poi, generosamente nel composto di uova (8-9); con questa procedura, si formerà un sigillo che eviterà la fuoriuscita della mozzarella durante la frittura. Ripetete la stessa operazione fino a terminare gli ingredienti.



Intanto mettete a scaldare l'olio in una padella sul fuoco (o accendete una friggitrice), e quando sarà bollente, immergetevi i sandwich (10), facendoli dorare in modo uniforme da ambo i lati (11). Quando saranno pronti, metteteli a scolare su della carta assorbente (12) e poi serviteli ancora caldi, salandoli in superficie.

### Conservazione

Consigliamo di consumare le mozzarelle in carrozza al momento.

### Curiosita'

Si dice che questa ricetta campana si nata per riciclare la mozzarella avanzata, che, ormai non più freschissima, non era possibile mangiare da sola.