Mozzarella in carrozza

scritto da Mirko Achermann | 27 Settembre 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 8 fette di pancarré
- 250 gr di mozzarella
- 2 uova
- 2 dl di latte
- pangrattato
- Olio per friggere
- Sale

Preparazione:

Con un coltello a lama liscia togliete la crosta al pancarré e dividete le fette a metà in modo da ottenere 2 rettangoli da ognuna.

Tagliate la mozzarella a fette dello spessore di un cm e distribuitele su 8 rettangoli di pane.

Coprite con il pane rimasto e schiacciate leggermente i sandwich ottenuti per renderli più compatti.

Sbattete le uova con una presa di sale, disponete abbondante pangrattato in un grosso piatto piano e versate il latte in una ciotola.

Immergete rapidamente un sandwich net latte, passatelo poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

Ripetete il passaggio fino a esaurire i sandwich e friggeteli in abbondante olio ben caldo finché non risulteranno uniformemente dorati e croccanti.

Prelevateli con una paletta forata sgocciolandoli bene, asciugateli su carta da cucina e serviteli immediatamente.

Astuzie ai fornelli:

Per evitare che in cottura la mozzarella fuoriesca dai lati dei sandwich è importante che siano ben impanati. Per maggior sicurezza, passate i bordi dei sandwich nella farina bianca e poi bagnateli velocemente in acqua fredda, in modo da sigillarli tutto intorno.

Procedete poi con latte, uovo e pangrattato come indicato nella ricetta.

L'olio deve essere molto caldo: mettetevi qualche briciola e assicuratevi che sfrigoli.

Preferite la mozzarella vaccina, quella di bufala infatti è un po' acquosa e potrebbe compromettere il risultato della ricetta.Inoltre, se è molto fresca, utilizzatela dopo un giorno o due, in modo che si asciughi.