



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



MOZZARELLE IN CARROZZA

INGREDIENTI:

Pane da Toast 10 (fette)
Mozzarella Gr 250 (fior di latte)
Acciughe Sott'Olio 10 (filetti sgocciolati bene)
Uova di Gallina 3 (intere)
Pane Gratugiato Q.B.
Farina di Grano Tenero Q.B.
Latte Fresco Q.B.
Olio di Semi di Arachide Lt 1 (per friggere)
Stuzzicadenti di Legno 20

PROCEDIMENTO:

Prendere le fette di pane da toast, tagliare i bordi, tagliare a metà le fette per fare dei rettangoli, tagliare la mozzarella in dieci fette uguali, sgocciolare bene i filetti d'acciuga. Mettere, in quattro contenitori diversi, il pane gratugiato, le uova battute, la farina e il latte.

Comporre le mozzarelle in carrozza come segue, prendere una fetta di pane da toast, appoggiare sopra una fetta di mozzarella, poi un filetto d'acciuga e sopra un'altra fetta di pane da toast, premere leggermente e fermare il tutto con due stuzzicadenti infilati diagonalmente, si possono anche fare senza, lo stuzzicante però aiuta.

Preparare tutte e dieci le "carrozze", appena fatte bisogna impanarle, come segue, una per volta facendo molta attenzione.

Passare la "carrozza" molto velocemente nel latte, poi nella farina, poi nell'uovo battuto e infine nel pane gratugiato, dopo la farina e dopo il pane bisogna compattare bene la "carrozza" facendo attenzione a non romperla.

Devono risultare impanate perfettamente, ovvero senza parti scoperte.

Per friggere mettere tutto il litro di olio in un tegamino da due litri, scaldare bene e friggere le mozzarelle in carrozza una o due alla volta, devono essere ben dorate.

Logicamente le potete fare anche di altra forma, il rettangolo è più comodo e facile.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com