Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Mozzarella in carrozza (all’uso di Roma)

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo e il latte che deve esse consumato il prima possibile
Piatti cotti in padella
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/mozzarella-carrozza-0

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio raffermo (possibilmente della lunghezza di 15 cm)
- ½ litro di latte
- 8 fettine di mozzarella
- 8 filetti d’acciuga dissalati
- 2 uova
- 200 g di farina
- olio per friggere

Preparazione:

Togliere la crosta alle fette di pane. Ammorbidirle leggermente immergendole nel latte. Mettere tra le due fette di pane due fettine di mozzarella e due filetti di acciuga. Premere in modo che le fette aderiscano bene. Immergerle, in modo particolare i bordi, nelle uova battute, allungate con due cucchiai di latte, e poi passarle nella farina, perché siano perfettamente sigillate e la mozzarella filante non fuoriesca. Friggerle nell’olio bollente, da ambo le parti perché risultino ben dorate. Servirle calde.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti