MOZZARELLA IN CAROZZA

Ingredienti:

- Una confezione di pan carre,
- 1 mozzarella,
- 2 uova intere,
- olio per friggere.

Togliete la crosta alle fette di pan carre.
Disponete su ogni fetta di pane una fetta di mozzarella di dimensioni più piccole, e sopra a questa un'altra fetta di pane. Legate in croce con un filo. Sbattete le uova intere e versatele sui crostoni preparati prima, facendo attenzione che siano assorbite bene. Scaldate dell'olio in padella, mettetevi con attenzione deu o tre crostoni e fateli dorare bene dalle due parti. Disponete via via sul piatto di servizio scaldato togliendo i fili, cospargeteli di sale finissimo e guarnite con ciuffi di prezzemolo fritto.