

MOZZARELLA IMPANATA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mozzarella,
- 1 uovo,
- 1 bicchiere di latte,
- farina,
- pangrattato,
- pancarrè,
- sale,
- olio d'oliva.

Ammorbidire nel latte le fette di pancarrè private della crosta.

Affettare la mozzarella.

Disporre una fetta di mozzarella su una fetta di pane.

Salare e coprire con un'altra fetta di pane.

Passare i panini nella farina, poi nell'uovo battuto e infine nel pangrattato.

Friggere le mozzarelle in carrozza in abbondante olio caldissimo.

Scolarle quando saranno dorate e croccanti e eliminare l'unto in eccesso con carta assorbente.

Salarle e servirle ben calde.