

ANTIPASTI

Mozzarella in carrozza all'acciuga

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pancarré	12 fette
Mozzarella	1
Uova	2
Filetti d'acciughe sott'olio	6
Pangrattato	100 g
Origano secco	1 pizzico
Sale	
Olio per friggere	

■ Preparazione

- 1 Togliete la crosta del pane: date a ogni fetta la forma di un quadrato un po' più piccolo. Tagliate la mozzarella a fette spesse e grandi quanto il pane: fate in modo che non sbordino.
- 2 Trasferitele sulla carta assorbente affinché perdano il più possibile il latticello di conservazione. Sistemate tra due fette di pane la mozzarella, l'acciuga, un pizzico di origano.
- 3 Premete i bordi, cercando di sigillarli. Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale, passate uniformemente i sandwich nell'uovo battuto, compresi i bordi.
- 4 Attendete qualche minuto in modo che il pane assorba il composto, poi passate i toast nel pangrattato. Friggete i "panini" di mozzarella, pochi per volta, nell'olio caldo lasciandoli dorare bene da entrambi i lati.
- 5 Trasferiteli man mano sulla carta assorbente e serviteli subito.