# Sandwich in carrozza

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Voglia di fritto? Una ricetta facilissima, realizzabile con pochi ingredienti, è questo sandwich in carrozza. Si accosta bene a dell'insalata verde che aiuta a togliere il sapore di unto dalla bocca.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
- 12 fette di pan carré
- 300 gr di mozzarella
- 4 uova
- 6 filetti di acciuga
- Farina qb
- Olio di di semi qb
- Sale qb

PROCEDIMENTO:1. Eliminate il sale in eccesso dai filetti di acciuga sciacquandoli. Asciugateli con carta da cucina.
2. Tagliate a piccoli filetti la mozzarella e poneteli per qualche minuto in uno scola pasta in modo che eliminino parte del liquido.
3. Disponete su metà delle fette la mozzarella e mezza acciuga. Coprite con un'altra mezza fetta di pane premendo per compattare.
4. Passate i bordi del sandwich nella farina e poi bagnateli leggermente in acqua fredda versata in una scodella, in tal modo si crea una patina collosa che impedisce la fuoriuscita del formaggio durante la cottura.

5. Lasciate il pane immerso nelle uova sbattute per due minuti, quindi friggete i triangoli nell’olio molto caldo. Quando appaiono dorati, scolate su carta da cucina. Salate e servite.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sandwich-in-carrozza/42186