

MOZZARELLA EN CARROSSE



POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- .2 grosses boules de mozzarella di bufala
- .1 boule de pain de campagne tranchée ou du pain de mie
- .2 oeufs
- .15 cl de lait
- .huile d'olive
- .2 cuillère(s) à soupe de farine

PRÉPARATION

1. Recoupez les tranches de pain en 2 dans leur largeur.

Ouverture dans 0

2. Coupez les boules de mozzarella en 8 tranches régulières de 1 cm d'épaisseur environ.

3. Placez 1 tranche de mozzarella entre 2 tranches de pain de campagne. Recommencez avec les 7 autres tranches de fromage.

4. Farinez les sandwiches des 2 côtés. Retirez l'excédent en les tapotant.

5. Battez les oeufs dans une assiette creuse avec le lait et 1 pincée de sel. Faites tremper les sandwiches dedans en les retournant pour qu'ils soient bien imprégnés.

6. Faites chauffer 1 cm d'huile d'olive dans une grande poêle et faites frire les sandwiches de mozzarella des 2 côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortez-les avec une écumoire, égouttez-les bien sur du papier absorbant. Et servez-les bien chauds.