

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ladri di... mozzarella in carrozza

borghese-1-33f0f657

MOZZARELLA IN CARROZZA

TRATTO DA: LADRI DI BICICLETTE

(Costo €- Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti:

3 uova

4 acciughe

8 fette di pane in cassetta

200g mozzarella di bufala

Olio di semi di arachidi q.b.

Pangrattato q.b.

Sale e pepe q.b.

Erbe miste q.b.

Preparazione:

Scalda in una pentola l'olio di semi.

In una ciotola rompi le uova, aggiusta di sale e pepe, e sbatti il tutto con una forchetta.

Intervalla due fette di pane in cassetta con l'acciughina e la mozzarella.

Rifila i bordi e ripassa il "panino" per ben due volte prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

Quando l'olio raggiunge la temperatura di 180 gradi: friggi.

Servi la mozzarella in carrozza ancora bella FILANTE!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.