

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mozzarella in carrozza con pane e prosciutto

Strawberry · Monday, May 14th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 16 fette di pane raffermo
- 300gr prosciutto cotto
- 2 mozzarelle
- 4 uova
- pangrattato
- olio di semi
- sale

Preparazione:

Per prima cosa con una tazza o con un coppapasta rotondo, tagliate le fette di pane in cerchi, su otto di essi disponeteci una fetta di prosciutto cotto e una fetta di mozzarella e coprite con gli altri 8 cerchi di pane e fermate con degli stuzzicadenti. In una ciotola, sbattete le uova con un pizzico di sale, passateci le fette di pane preparate precedentemente, poi passateli nel pangrattato e friggetele in una padella con l'olio di semi, quando sono ben dorate da entrambi i lati, scolateli e adagiateli su carta assorbente. Disponeteli su di un piatto da portata con insalata e la mozzarella rimasta.

This entry was posted on Monday, May 14th, 2012 at 6:12 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.