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.