

heute gibt es...

Mozzarella in carrozza



Ingredienti(6 pezzi)

- 12 grandi fette di pane tostato
- 2 Mozzarellakugeln a 125g
- 4 uova
- Sale
- Pepe
- di farina 50g
- ca. 100g Paniermehl
- Frittieröl

Preparazione:

1. Le fette di pane Debark.
2. Tagliate la mozzarella a fette di circa 0,5 cm di spessore e circa 2 pezzi sparsi su una fetta di formaggio pane in modo che un bordo sottile rimane.
3. Chiudere il panino con un'altra fetta di pane.
4. Le uova in un piatto piano, sbatti insieme bene e condire con sale e pepe. anche tenere pronta la farina e pane grattugiato in ciotole poco profonde.
5. Prima infarinato il panino tondo, poi immergere ciascun lato dell'uovo, assicurandosi che i bordi vengono premuti insieme in modo che essi rimangono chiusi.
6. Infine, buona rotolo nel pangrattato, in modo che si forma una pastella omogenea. Anche qui ben comprimere i bordi. memorizzare temporaneamente su un piatto e trattare con gli altri panini pure.
7. In una padella scaldare l'olio hochrandigen e friggere fino a doratura in carrozza a caldo mozzarella di grassi.
8. mettere fine su un foglio di carta da cucina per eliminare l'acquisizione grasso in eccesso e godere caldo.

Importanti suggerimenti e informazioni:

- essere sicuri di drenare bene prima dell'uso la mozzarella.
- A seconda della regione di questo finger food è raffinato da alcuni besciamella e prosciutto.
- Naturalmente, è possibile variare il ripieno a proprio piacimento. ma assicura che gli ingredienti non contengono troppo liquido!
- Se non sei amici di cibo fritto, si può dare su una teglia foderata e infornare a 200 ° C (forno statico) per 15 minuti, le fettine impanate finito di pane.
- Un'alternativa ancora più sano sarebbe la versione di Napoli, che omettere completamente la pastella e friggere il pane imbevuto di uovo in un po 'd'olio.
- È possibile mozzarella e preparare anche in anticipo per la sera panatura in carrozza, conservare in frigorifero e friggere il giorno successivo. Qui, tuttavia, è molto importante che la mozzarella era davvero buono prosciugato, altrimenti le fette di pane in ammollo troppo e non corrisponde la consistenza del risultato.
- Congelamento non è raccomandata per questo piatto.