



Mozzarella in carrozza (sandwich de mozzarella)

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30

Cuisson | 5 min

Repos | 1h au frais

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 250 g de mozzarella
- 3 œufs entiers
- 3 à 4 cuil. à soupe de lait entier
- Chapelure
- Farine
- Persil
- Huile de friture
- Sel poivre

Bien égoutter votre mozzarella.

Découpez des tranches de 2 cm d'épaisseur.

Déposez deux rondelles sur quatre tranches de pain de mie, refermez chaque sandwich en pressant bien les deux.

Tremper les sandwiches dans la farine, puis dans les œufs mélangés au persil et dans la chapelure.

Réservez au frais pendant 1h.

Frire dans un bain d'huile 2 min de chaque côté.

Posez les sandwiches sur du papier essuie-tout. Salez, poivrer.

Servir bien chaud.