

# Mozzarella in carrozza

stuzzichini per 5 o 6 persone

## Ingredienti

<i>Pane in cassetta (pan carrè)</i>	<i>fette</i>	<i>n</i>	<i>12</i>
<i>Mozzarella</i>		<i>g</i>	<i>120</i>
<i>Acciughe sott'olio scolate e asciugate</i>	<i>filetti</i>	<i>n</i>	<i>12</i>
<i>Uova intere da 70/75 g</i>		<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Latte</i>		<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Farina, sale e olio per friggere</i>		<i>q</i>	<i>6</i>

- ore 15,00 Affettate la mozzarella e posatela su un tagliere inclinato in modo che perda un poco di siero
- 19,35 Asciugate i filetti d'acciuga
- 19,40 Tagliate in due le fette di pan carrè e fatene 12 tramezzini che farcirete con mozzarella e acciuga.
- 19,48 Mettete l'olio sul fuoco
- 19,50 Versate il latte in una chicchera e sbattete l'uovo con un pizzico di sale
- 19,55 Con un pennellino inumidite di latte i tramezzini. Passateli poi nell'uovo, infarinateli e friggeteli servendoli ancora caldi