

# MOZZARELLA IN CARROZZA

L'ingrediente principale di questo "sandwich" fritto è la mozzarella fiordilatte: il nome del formaggio deriva dal tipo di lavorazione, perché la pasta filata viene "mozzata" per creare i bocconcini. Giovanni Nelli, nel suo trattato *Il Re dei cuochi* pubblicato nel 1868, la cita come "mozzarella in carrozza alla napoletana" e consiglia di usare «un pane chiamato "carrè", che troverete presso i fornai di lusso». Per friggerle indica lo strutto o l'olio ben caldo. Antonio Tubelli, cuoco e patron di Timpani & Tempura, invece preferisce usare il "pane cafone", il casereccio rafferma. In effetti il risultato è più saporito.

PER 6 PERSONE

|  |         |
|--|---------|
| Pane "palatella" napoletana<br>(o pane casereccio fatto<br>con lievito madre e cotto in forno a legna) | kg 1    |
| Mozzarella fior di latte   | g 280   |
| Uova   | 3       |
| Formaggio pecorino Carmasciano   | g 40    |
| Latte intero   | ml 500  |
| Farina 00  | g 500   |
| Per friggere: olio evo   | l 2-2,5 |

■ Innanzi tutto abbiate l'accortezza di usare pane rafferma di 1 o 2 giorni. Con l'apposito coltello tagliate il pane, ricavando 12 fette regolari spesse 1 cm.

■ Affettate la mozzarella e ricavate 6 fette rotonde dello stesso spessore di quelle di pane, ma leggermente più piccole: ponetele su una gratella di cucina e lasciatele scolare dal loro siero per almeno 1 h. Passate velocemente le fette di pane nel latte e adagiatele su una gratella per eliminare il latte in eccesso.

■ Infarinare leggermente tutte le fette di pane: su 6 di esse collocate una fetta di mozzarella che andrete a racchiudere "in carrozza" con le altre fette di pane rimase, pressandole un po' con il palmo della mano.

■ Facendo attenzione a tenere composti i sandwich realizzati, passateli nel piatto fondo in cui avrete precedentemente sbattuto le uova con il pecorino grattugiato, imbibendone bene i bordi.

■ Con una paletta forata lasciate cadere, una per volta, le mozzarelle in carrozza in una padella di ferro con abbondante olio evo alla temperatura di 160 °C.

■ Friggetele per 5'-10' rigirandole spesso con una pinza da cucina. Quando saranno dorate, scolatele e asciugatele su un doppio foglio di carta assorbente da cucina. Vanno gustate calde.



«... E da bere?»

**La Birra Nazionale Baladin, la prima artigianale tutta "made in Italy", si sposa molto bene ai fritti.**