



Mozzarelle in Carrozza

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 8 0 fatias de pão de forma seco
- 3 0 mozzarellas
- 8 0 filetes de anchova (opcional)
- 3 0 ovos
- 50 ml de leite de vaca UHT meio gordo
- 0 farinha q.b.
- 0 óleo q.b.
- 0 sal e pimenta a gosto

Informação nutricional

Energia	455,3 kcal	23%*
Proteínas	32,3 g	65%*
Lípidos	27,4 g	39%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Cortar as mozzarelle em fatias e secar com papel de cozinha.
- 2 Distribuir as fatias de mozzarelle em metade das fatias de pão, não chegando ao bordo. Se quiser usar anchovas, colocar por cima do queijo.
- 3 Num prato colocar leite frio e noutra alguma farinha.
- 4 Passar pela farinha os laterais das sandwiches, pressionando e colocar numa tábua.
- 5 Imergir as bordas no leite (não mais que 1 cm) e voltar a passar na farinha, de forma a formar uma espécie de cola.

6 Bater os ovos numa taça, juntando $\frac{1}{2}$ copo de leite, sal, pimenta e depois passar rapidamente as sandwiches.

7 Fritar em óleo quente, virando para que doure de todos os lados.

8 Colocar em papel de cozinha e servir de imediato.