



## ANTIPASTI

# Mini mozzarelle in carrozza veg

Ingredienti pe 4 persone (circa 8 porzioni)

- 250 g di mozzarella fior di latte Fior fiore
- 4 fette lunghe di pane per tramezzini senza crosta Coop
- 2 zucchine lunghe
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 3 uova
- 1 cucchiaio di latte
- farina bianca "00"
- olio d'oliva evo e olio per friggere
- sale e pepe



Taglia il pancarré a quadrotti di 8 cm per lato e tostali in forno per pochi minuti, in modo che si asciughino leggermente. Affetta le zucchine con la mandolina nel senso della lunghezza; affetta anche la mozzarella. Trita l'aglio e uniscilo al basilico tritato. Distribuisci il trito con sale, pepe e olio sulle zucchine e grigliale sulla piastra per 2-3 minuti per lato. Su metà dei quadrotti di pane disponi la mozzarella e le zucchine e richiudi con i quadrotti rimasti, facendo pressione. Mescola le uova con un pizzico di sale e il latte, immergici i panini, sgocciolali e infarinali. Spennella i bordi con poca acqua in modo che la farina si addensi e non faccia uscire la mozzarella. Friggili in olio bollente su entrambi i lati, scolali su carta da cucina, sala leggermente e servi subito.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

