

FICHE DE RECETTE

Mozzarella in carrozza e tartufo (Naples)

Type de recette	snack
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	1,1500 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Huile de tournesol	cl	200		
Tartufata (facultatif)	g	5		
Chapelure	g	50		
Oeufs	pc	2		
Mozzarella	pc	2		
Lait	cl	2		
Tranche de pain de mie	pc	4		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Découper la boule de mozzarella en tranches épaisses (d'environ 1 cm).

Découper le pain de mie de façon à ce que la mie dépasse légèrement la tranche de mozzarella (afin de pouvoir coller les bords entre eux).

Battre les oeufs en omelette dans un grand bol avec le lait et une pincée de sel.

Enfermer une tranche de mozzarella entre deux parties de pain de mie (avec un petit peu de tartufata) en prenant bien soin de fermer les bords (vous pouvez appuyer sur l'ensemble du pain). Baigner le petit sandwich ainsi obtenu dans l'oeuf battu pour bien l'imbiber. Le passer ensuite dans la chapelure en l'enrobant bien. Procéder ainsi avec l'ensemble des tranches de mozzarella.

Mettre au frais pendant 5 minutes puis répéter l'opération du bain dans l'oeuf puis dans la chapelure.

Chauffer l'huile pour la friture et une fois bien chaude, y plonger les mozzarelle in carrozza (pas plus de deux ou trois à la fois) en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Il faut au moins 2 à 3 minutes pour que la mozzarella soit bien fondue à l'intérieur.



