

MOZZARELLA NA CARROÇA

INGREDIENTES

16 fatias de pão (sem casca)

3 unidades de ovos (batidos com sal)

100 ml de leite

400 g de mussarela de búfala cortada em fatias de cerca de 1 dedo de espessura (pode-se usar outro queijo igualmente cortado em fatias)

óleo extra virgem de oliva (para fritar) a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de sal

farinha de trigo (o suficiente para empanar os pães) a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar as fatias de pão sem casca em 2 triângulos e embeber apenas as bordas no leite e na farinha de trigo. Em seguida embeber as 2 faces das fatias de pão nos ovos batidos e apoiar em um prato.

Sobre metade das fatias de pão, colocar uma fatia de mussarela de búfala (ou outro queijo) e em seguida, fechar com a fatia de pão restante.

Pegue os sanduíches fechados, insira nos ovos batidos e, com uma escumadeira, pegue-os e leve-os à frigideira com óleo quente para fritar, porém não deixe a mussarela derreter por inteiro. O sanduíche estará pronto quando o pão dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35315-mozzarella-na-carroca.html>