

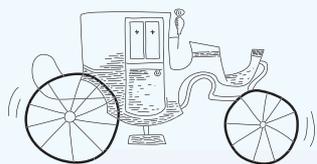
SAISON
TUTTO L'ANNO
CATEGORIE
ANTIPASTO
STREET FOOD
NIVEAU
FACILE

MOZZARELLA IN CARROZZA



Prise en sandwich, passée dans l'œuf, panée puis frite : la *mozzarella* prend un coup de chaud. Addiction garantie pour cette recette anti-gaspi !

ALESSANDRA PIERINI



Mal des transports

Née dans la campagne napolitaine du XVIII^e siècle, la « *mozzarella* en carrosse » était initialement enfermée entre deux tranches de pain paysan rond au levain (le *cafone*), qui rappelaient les roues d'un carrosse.

À l'époque, le lait, transporté sur des charrettes, caillait rapidement pendant le trajet, et arrivait dans un état assez avancé. La *mozzarella*, qui était déjà pratiquement faite dans la *carrozza*, n'était plus assez fraîche pour être consommée crue, mais parfaite pour être cuisinée.

SON ÉVOLUTION

À L'ORIGINE, on se servait de la *mozzarella* de bufflonne, plus aqueuse, qui doit reposer plus longtemps avant d'être utilisée. Aujourd'hui, on préconise souvent le *fior di latte*.

SI, À SA CRÉATION, la *mozzarella in carrozza* était ronde, sa forme est aujourd'hui plutôt triangulaire, rectangulaire ou carrée. On la prépare très souvent avec du pain de mie ou du pain rassis.

LES VARIANTES

DU LAIT à la place de la farine ou 2-3 cuillères de lait ajoutées aux œufs battus pour un résultat plus fondant. Très utile pour ramollir le pain si on l'utilise rassis.

LA VERSION ROMAINE prévoit l'utilisation de *fior di latte* à la place de la *bufala* et l'ajout de filets d'anchois ou de jambon cuit sur les tranches de *mozzarella* avant de refermer le sandwich. Les plus gourmands ne se privent pas de câpres, tomates séchées ou basilic.

À VENISE, dans les *bacari* (bars à vins), la *mozzarella in carrozza* est jouffle et dorée, et enferme des anchois dans un pain de mie rectangulaire trempé dans une pâte à beignets.

LA RECETTE

POUR 4 PERSONNES

250 g de *mozzarella di bufala* ou *fior di latte*
8 tranches de pain de mie de 12 cm x 12 cm sans les bords
2 gros œufs
150 g de chapelure
100 g de farine
Huile pour friture
Sel, poivre du moulin

Couper la *mozzarella* en tranches fines. Laisser sécher sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de liquide. Répartir la *mozzarella* sur 4 tranches de pain de mie, attention qu'elle ne déborde pas. Saler et refermer avec les tranches restantes en exerçant une légère pression avec

la main, notamment sur les bords, afin de compresser les sandwichs. Placer la farine et la chapelure dans deux récipients.

Battre les œufs dans une assiette creuse, saler et poivrer. Couper les sandwichs en diagonale et les passer soigneusement dans la farine, puis dans les œufs battus en s'assurant de bien tremper la surface et les bords. Laisser couler l'excédent d'œuf. Enrober uniformément tous les côtés avec la chapelure. Réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Faire chauffer l'huile (170 °C) dans une friteuse ou une casserole suffisamment haute pour pouvoir immerger complètement les triangles panés dans l'huile. Ne faire frire

que quelques pièces à la fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant à mi-cuisson (compter 2-3 minutes). Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud.

Il Tocco di Alessandra

Préparez votre chapelure maison avec des restes de pain, biscottes ou *grissini* bien secs passés au blender, ça change tout !

ET S'IL N'Y A PAS DE PAIN...

Vous pouvez faire cette recette sans pain : pour l'occasion, elle prend un autre nom, la *mozzarella frita*. Passez les tranches de *mozzarella* égouttées dans l'œuf salé puis dans la chapelure. Faites-les frire dans l'huile chaude, 1 minute de chaque côté.



UN DOUBLE PASSAGE dans la panure (œufs + chapelure) avant la cuisson dans le bain de friture garantit un résultat croustillant extraordinaire.

POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE, on peut cuire les sandwichs au four préchauffé à 180 °C, en les disposant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé huilé pendant 20 minutes (en les retournant à mi-cuisson).

RICOCCHETS

LA FONTE DES FROMAGES P. 188 ;
MOZZARELLA P. 216 ;
CICCHETTI VENEZIANI P. 268.