

## Ciauscolo in carrozza

---



### INGREDIENTI

salame ciauscolo q.b.  
8 Fette di pancarré senza crosta  
2 Uova  
Mozzarella q.b.  
Pan grattato q.b.  
Olio di semi q.b.

### PROCEDIMENTO:

Privare il pancarrè della crosta, tagliare la mozzarella a fette sottili, bagnare nel latte ed eliminare quello in eccesso, adagiare su una fetta di pancarrè la mozzarella ed il ciauscolo, ricoprire con un'altra fetta di pancarrè ed esercitare una pressione sui bordi per sigillare bene il ripieno. Tagliarle in 2 in modo da ricavarne dei triangoli ed impanarli passandoli prima nell'uovo battuto e poi nel pan grattato.

Si consiglia una doppia panatura per sigillare bene i bordi.

In una padella a bordo alto scaldare leggermente con MC una quantità adeguata di olio per effettuare una frittura in immersione. Immergere i triangoli avendo cura che non si tocchino tra loro e friggerli a

fiamma viva circa 2 min per lato con MC. A doratura omogenea spegnere il fuoco, attendere qualche istante prima di rimuovere MC in posizione orizzontale e disporli su carta assorbente.

Lorena Vecchini