

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Aprile 2016

Prodotto: Brimi – Mozzarella Senza Lattosio

Testata: In Tavola (Chi)

Frequenza: mensile

Chi in Tavola

APRILE 2016

ASPARAGI SFIZIOSI
PER SUGHI, CONTORNI,
SFORMATI E ANTIPASTI



Involtini di pesce
Semplici filetti farciti
per grandi e piccini



ARROSTI DI VITELLO
TENERISSIMI E GUSTOSI
DA PREPARARE IN ANTICIPO



Bignè con panna
e frutti di bosco pag. 27

106
RICETTE

a scuola di pasticcini

- ✓ **UOVA STRAPAZZATE:** salate o dolci, pronte in 5 minuti per irresistibili finger food
- ✓ **MOZZARELLA IN CARROZZA:** spiegata passo a passo con i trucchi e le varianti



Servitela calda

Per gustare al meglio la mozzarella in carrozza servitela caldissima. Solo così la crosticina dorata risulterà croccante e la mozzarella filante.

TRE IDEE SUPER GOLOSE

In carrozza di polenta



Tagliate 500 g di polenta pronta a rombi di 6 cm di lato e 1 cm di spessore. Metteteli in un largo piatto, bagnateli a filo con latte freddo, coprite con alluminio e fateli riposare per un'ora. Sgocciolate i rombi di polenta, mettete su metà altrettante fette di mozzarella ben asciugate con carta assorbente e tagliate in misura

e completate con i rombi di polenta rimasti. Sigillate i bordi dei sandwich passandoli prima nella farina, poi nel latte di ammolto, infine in 1 uovo sbattuto e frigeteli in olio caldo.

In carrozza con acciughe



Preparate il pane e la mozzarella come indicato nella ricetta a sinistra, mettete le fette di formaggio su quelle di pane, appoggiate su ciascuna 2 filetti d'acciuga sott'olio ben sgocciolati e un trito finissimo di salvia e rosmarino. Chiudete con le fette di pane rimaste, immergete i bordi dei sandwich prima

nella farina, poi in acqua fredda e infine passateli nelle uova sbattute (vedi ricetta a sinistra). Premete bene per compattare i sandwich e frigeteli nell'olio ben caldo.

In carrozza senza il pane



Tagliate 400 g di mozzarella ben sgocciolata a spicchi di 2 cm circa di spessore e asciugateli bene tamponandoli con carta assorbente da cucina. Sgocciolate e asciugate bene anche 24 ciliegine di mozzarella. Passate sia gli spicchi che le ciliegine di mozzarella prima in un velo di farina, poi in un

paio di uova sbattute e infine in abbondante pangrattato. Scaldare abbondante olio e frigate prima gli spicchi poi le mozzarelline finché saranno dorate.

I PRODOTTI GIUSTI



La mozzarella dolce e delicata è prodotta con latte vaccino pastorizzato e ha meno dello 0,01% di lattosio (Brimi, 125 g, a circa € 1,57).



L'olio di qualità grazie al suo elevato punto di fumo regge benissimo le alte temperature (Frimax De Luxe Sagra, in bottiglie da 1,5 l, a € 3,50).

* Le dosi sono per 4 persone