

## **CROQUI**

### **Ingredienti (5 persone)**

*Carne cotta e tritata 500 gr, 1 tuorlo d'uovo, formaggio grana grattugiato, besciamella.*

*Per la besciamella: Latte 500 ml, farina 80 gr, burro 50 gr.*

### **Preparazione**

*Preparare la besciamella: fare sciogliere prima il burro, e poi aggiungere farina e latte. Attenzione a mescolare sempre in modo da non formare grumi.*

*Aggiungere alla besciamella la carne tritata, sempre mescolando bene. Poi aggiungere il tuorlo d'uovo e il formaggio grana grattugiato.*

*Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti.*

*Preparato l'impasto, preparare con un cucchiaino i croqui, delle dimensioni e della forma desiderata.*

*Infarinare i croqui, passare prima nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato, e friggere.*