

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.