SECONDI PIATTI

Crocchette di tacchino con i funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Si dice che fritte siano buone anche le pietre, beh in effetti è abbastanza vero! Pensate poi se fritte sono delle favolose crocchette di tacchino con i funghi. Facili e deliziose, sono l'ideale da portare a tavola durante una cenetta magari in famiglia.

Basterà una semplice insalatina e il giorco è fatto! Se amate questo genere di piatti, e come si fa a non amarli del resto, provate anche quest'altra proposta ma questa volta con il pesce: crocchette di baccalà, buonissime!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il tacchino conquisterà anche i palati più difficili! Fare le crecchette di tacchino è davvero semplice,

seguendo i nostri consigli verranno davvero ottme.

Se cercate altre ricette, ecco per voi nuove idee stuzzicanti:

arrosto di tacchino
arrosto di tacchino con patate
involtini di tacchino al sugo
Funghi champignon impanati e fritti

INGREDIENTI

TACCHINO ARROSTO 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 100 gr

LATTE 200 ml

FARINA + q.b. per impanatura - 40 gr

BURRO 30 gr

UOVA 3

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANGRATTATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle crocchette di tacchino con funghi, per prima cosa tritate il tacchino e il prosciutto cotto.

Tritate grossolanamente i funghi.

Cook

Cook

Cook

Cook

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 Fatto ciò, cuocete in olio evo e aglio tritato per 5-6 minuti fuoco medio basso e salate.

3 Ora fate la besciamella con il burro, farina poi aggiungete il latte ed addensate.

Quando mancano pochi minuti, regolate di sale.

Cook

Cook

Cook

Cook

4 Mescolate tutto, unite un uovo prezzemolo tritato e pepe.

Lasciare in frigo per un' ora.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

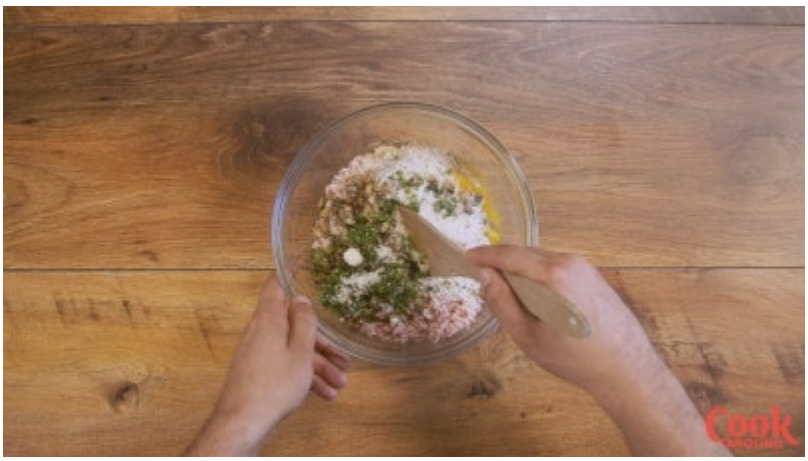
Cook
AROUND

Cook

Cook

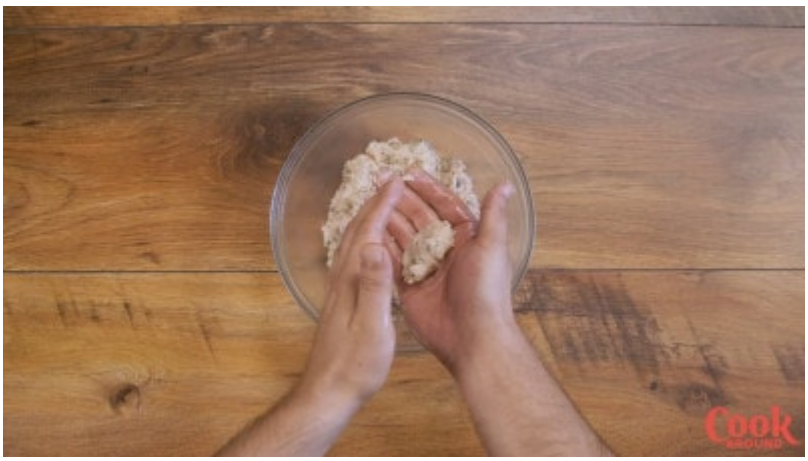
Cook

Cook



5 Formate crocchette con mani unte di olio.

Mettete in teglia su carta forno e congelate.



6 Passate in farina le 2 uova sbattute e pangrattato.

Friggete a 180°-190° fino a doratura, scolate l'olio in eccesso su carta assorbente.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook

Cook

Cook