

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 piatto risotto ai funghi

15 cuori carciofo

3 uova

parmigiano

farina 00

pangrattato

olio semi

sale

PREPARAZIONE



2 Prendete un pò di riso e dategli la forma classica di crocchetta.



3 Impanatele passandole prima nella farina poi nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato.



4 Friggetele in olio bollente.



5 Servitele tiepide.



6 Sbollentate i cuori di carciofo.



7 Aggiungete alle uova sbattute abbondante parmigiano reggiano, passate nella farina i cuori di carciofo, poi nell'uovo ed infine impanateli.

Friggeteli.



8 Serviteli dopo aver fatto assorbire l'olio in eccedenza in carta da cucina.