

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.