

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Crocchette saporite

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300g di castagne
150g di fontina
4 uova
1 cucchiaio di parmigiano
pane grattugiato
farina bianca
cannella in polvere q.b.
3 cucchiari di latte
olio d'oliva
sale

PREPARAZIONE

- 1 Lessate e sbucciate le castagne, quindi passatele nel passaverdure, raccogliendo la purea in una ciotola. Amalgamate con due tuorli, il parmigiano, il latte, un pizzico di cannella e uno di sale.

Dividere il composto in 40 porzioni uguali. Inserite al centro di ogni porzione un dadino di fontina, quindi formate delle crocchette rotonde, infarinatele, passatele nelle uova sbattute, poi nel pane grattugiato e, infine, friggetele in abbondante olio.

- 2 Man mano che saranno pronte, togliete le crocchette con il mestolo forato e mettetele a sgocciolare su un doppio strato di carta assorbente, quindi sistematele su un vassoio e servitele.