

ANTIPASTI E SNACK

Stecchi ripieni - Stecchi cö pin

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di fegatini di pollo
100 g di creste
200 g di fagioli (testicoli) di pollo
200 g di animelle
300 g di funghi freschi
50 g di burro
1 tuorlo leggermente sbattuto
pangrattato e farina
olio per friggere e sale.

PER LA SALSA

1 tazza di salsa besciamella
2 tuorli d'uovo
50 g di prosciutto
1 piccolo tartufo affettato
1 ciuffo di prezzemolo tritato
3-4 cucchiaini di formaggio grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 In una piccola casseruola con un po' di burro cuocete separatamente i fegatini, le creste, i fagioli di pollo, le animelle e i funghi, aggiungendo se necessario un po' di brodo. Tagliateli quindi in pezzi, meno i fagioli di pollo che si lasciano interi. Prendete degli stecchi sottili di legno, lunghi una dozzina di centimetri e infilatevi i vari elementi preparati, alternandoli. Preparate una besciamella piuttosto densa e aggiungetevi abbondante parmigiano grattugiato, i tuorli d'uovo, il prosciutto e il prezzemolo tritati e, quando la salsa è ultimata, un piccolo tartufo affettato. Passate gli stecchi guarniti in questa salsa affinché se ne rivestano bene e allineateli mano mano sulla tavola da cucina. Quando la salsa sarà fredda e rappresa, prendete delicatamente gli stecchi ad uno ad uno, passateli nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio caldissimo.

Fonte: www.mangiareinliguria.it

NOTE