

SECONDI PIATTI

Crocchette di pollo e prosciutto

di: *cook00*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Delle **crocchette di pollo e prosciutto** dorate, croccanti fuori e morbide dentro...una vera delizia per il palato!

Vere e proprie crocchette con tanto di panatura classica, uovo e pangrattato e frittura in olio bollente. Una vera delizia, uno sfizio che può tranquillamente costituire un piatto unico accompagnato da un contorno leggero come una insalata fresca mista.

Ottime da servire in un buffet, se realizzate in formato mignon oppure preparatele se avete degli

amici dei vostri figli ospiti a pranzo.

INGREDIENTI

BESCIAMELLA 250 gr

PETTO DI POLLO 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 30 gr

SALE

UOVA

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare delle crocchette di pollo e prosciutto da urlo, dovrete partire con la preparazione della [besciamella](#).

La besciamella si prepara con pari quantità di farina e burro, per esempio 50 g di farina e 50 g di burro in mezzo litro di latte, ovviamente se ne volete di più dovrete duplicare o triplicare queste dosi.

Procedete come sempre per la sua preparazione ovvero fondendo il burro, aggiungendo la farina e facendo cuocere il composto chiamato roux.

Quindi aggiungete poco latte per volta e lasciate addensare il tutto. Insaporite con sale, pepe e noce moscata.





2 Passate, quindi, alla preparazione del pollo: lessate il pollo oppure saltatelo velocemente in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Una volta cotto il pollo trasferitelo in un tritatutto e tritatelo insieme al prosciutto cotto.



- 3 Trasferite il trito di prosciutto e pollo in una bella ciotola capiente ed unite 250 g di besciamella. Mescolate molto bene fino a che non abbiate ottenuto un composto omogeneo.

Lasciate riposare e solidificare il composto per un paio d'ore, in questo modo potrete maneggiare il composto con più facilità.



4 Preparete, ora, le uova sbattute per la panatura e il pangrattato, meglio se utilizzate del pangrattato casereccio tritato in modo irregolare, con anche pezzi più grossi.



5 Formate, infine, le polpette. Passatele, quindi, nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato.

Nel frattempo scaldate abbondante olio di semi per friggere le crocchette.





6 Quando l'olio sarà ben caldo, iniziate a friggere le crocchette. Per sapere se l'olio è alla temperatura corretta potete procedere in due modi: il primo è immergere nell'olio uno spiedino che dovrà toccare il fondo della pentola. Se si formeranno tante bollicine tutt'intorno allo spiedo, allora l'olio sarà sufficientemente caldo.

Il secondo modo prevede che tuffiate nell'olio una briciola di pane, se questa risale molto velocemente in superficie tutta avvolta da bollicine vivaci, allora potrete iniziare a friggere le crocchette.

7 Dopo averle fritte, passate le crocchette in uno scola fritti oppure su di un foglio di carta assorbente o ancora su un foglio di carta paglia.

Lasciate che le crocchette si asciughino dall'olio di frittura in eccesso, salatele leggermente in superficie e servitele ancora calde, magari accompagnate con una bella insalata fresca.

CONSIGLIO