

ANTIPASTI E SNACK

Crocchè di latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1l di latte

80 g di burro

120 g di farina

sale

pepe

noce moscata

parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il burro in una casseruola, preferibilmente antiaderente.



2 Una volta sciolto il burro versare, fuori dal fuoco la farina in un colpo solo e mescolare energicamente, fino ad ottenere una pasta.





- 3 Intanto, far riscaldare, in un altro tegame, il latte e versarne un po' nella pentola, ancora fuori dal fuoco e mescolare energicamente, aggiungere altro latte fin quando l'impasto continua ad assorbire liquido.



- 4 A questo punto, mettere sul fuoco ed aggiungere il resto del latte, mescolare sempre fino ad ottenere un impasto fluido e alla fine mettere gli altri ingredienti (sale, pepe, noce moscata, parmigiano).



- 5 Stendere il composto su un ripiano (o un tagliere, o anche dei piatti piani) per farlo rapprendere e raffreddare, appena sarà ben freddo tagliare con un coltello.





6 Preparare una pastella poco densa con acqua, farina e sale.



7 Prendere un tocchettino di impasto di "latte" e formare delle crocchette.

Passare le crocchette nella pastella.



8 E poi nel pangrattato.



9 Questo è il risultato.





10 Friggere in olio bollente.



11 Ed ecco il piatto con le panelle.



NOTE

Questa è una ricetta palermitana, famosa a Palermo quanto le crocchè di patate. La ricetta è di mia nonna.