

SECONDI PIATTI

Crocchette di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Carne di manzo (o petto di pollo)
cipolla
carota
farina
pan grattato.

PREPARAZIONE

- 1** Fare bollire la carne come se fosse bollito con una cipolla e la carota.
A cottura terminata far raffreddare la carne e le verdure. Taglare carne e verdure fredde e passarle ne frullatore.
Formare il preparato a forma di crocchetta, infarinare prima ed impanare dopo.
Friggere in olio bollente e buon appetito.