

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.