

SECONDI PIATTI

Crocchette di tacchino con i funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Si dice che fritte siano buone anche le pietre, beh in effetti è abbastanza vero! Pensate poi se fritte sono delle favolose crocchette di tacchino con i funghi. Facili e deliziose, sono l'ideale da portare a tavola durante una cenetta magari in famiglia. Basterà una semplice insalatina e il gioco è fatto! Se amate questo genere di piatti, e come si fa a non amarli del resto, provate anche quest'altra proposta ma questa volta con il pesce: crocchette di [baccalà](#), buonissime!

INGREDIENTI

ARROSTO DI TACCHINO A FETTE già cotto -
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 100 gr
BESCIAMELLA 1 tazza
UOVA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PANGRATTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tritate la carne con il prosciutto e un ciuffo di prezzemolo.



2 In padella fate cuocere i funghi affettati in una noce di burro fuso per circa 10 minuti.



3 Unite tutti gli ingredienti, aggiungete anche la besciamella e l'uovo. Aggiustate di sale e pepe.



4 Ricavate dal composto tante crocchette e passatele nel pangrattato.

Friggetele in olio e burro ben caldi in modo che risultino dorate fuori e morbide dentro.



5 Scolate le polpette prendendole con una schiumarola e adagiatele su della carta assorbente in modo tale che perdano l'olio in eccesso.

Servitele con patatine fritte o insalata verde mista.