

ANTIPASTI E SNACK

# Crocchette e carciofi

di: *ropa55*

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

1 piatto risotto ai funghi

15 cuori carciofo

3 uova

parmigiano

farina 00

pangrattato

olio semi

sale

## PREPARAZIONE



2 Prendete un pò di riso e dategli la forma classica di crocchetta.



3 Impanatele passandole prima nella farina poi nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato.



4 Friggetele in olio bollente.



5 Servitele tiepide.



6 Sbollentate i cuori di carciofo.



7 Aggiungete alle uova sbattute abbondante parmigiano reggiano, passate nella farina i cuori di carciofo, poi nell'uovo ed infine impanateli.

Friggeteli.



8 Serviteli dopo aver fatto assorbire l'olio in eccedenza in carta da cucina.