CROCCHETTE DI PATATE CACIO E PEPE AL ROSMARINO



Ingrédients Menù

600 g Preparato in polvere per Krokkie - PE1
750 g Ècacioepepe - S4QX
q.b. Mix tecnico per frittura - Q81
q.b. Olio tecnico per frittura - E10
q.b. Panatura croccante al mais - Q71
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingrédients

165 g Acqua
150 g Tuorli
120 g Formaggio grattugiato
q.b. Sale e pepe
q.b. Rosmarino tritato finissimo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Versare il preparato per Krokkie in una ciotola con l'acqua. Mescolare velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Successivamente incorporare tuorli, formaggio grattugiato e rosmarino tritato molto fine: l'obiettivo è un impasto sostenuto che non
"sfianca" in frittura.
Farlo riposare in frigo per 20-30 minuti.
Porziona 60 g di base, schiaccia, inserisci 30 g di Ècacioepepe, richiudi e crea una crocchetta ben compatta.
Passa il composto nel mix tecnico per frittura e panalo con pane grattugiato senza glutine (per effetto più crunchy si consiglia la Panatura croccante al mais) .
Riposo 30 minuti in frigo.
Friggi in olio tecnico per frittura a 170°C, circa 3 minuti.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)