CROCCHETTE AL PECORINO



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

100 g Roux Bianco - BN1X

820 g Grancrema di Pecorino - KG1

90 g Fiokki - PC0

Ingredienti

q.b. Olio di semi

q.b. Farina

30 g Pane grattugiato

4 Uova

Procedimento

Per 20 persone

In una ciotola reidratare i Fiokki di patate Menù insieme a 250 ml d'acqua; aggiungere tre uova e 20 g di pane grattugiato, quindi mescolare con cura. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco la Grancrema di Pecorino insieme al Roux bianco portando ad ebollizione. Incorporare a questa Crema il composto di patate, quindi far riposare in frigorifero per 1 ora. A questo punto con l'impasto preparato formare delle palline della dimensione di una noce. Passare le crocchette nella farina, nell'uovo battuto e nel pane grattugiato; friggerle infine in abbondante olio di semi di girasole. Servirle bollenti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)