

CROCCHETTE DI PATATE CACIO E PEPE AL ROSMARINO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 bencompatta.

Passa il composto nel mix tecnico per frittura e panalo con pane grattugiato senza glutine (per effetto piùcrunchy si consiglia la Panatura croccante al mais) .

Riposo 30 minuti in frigo.

Friggi in olio tecnico per frittura a 170°C, circa 3 minuti.

Procedimento senza glutine

Ingredienti 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

Ingredienti

165 g Acqua

150 g Tuorli

120 g Formaggio grattugiato

q.b. Sale e pepe

q.b. Rosmarino tritato finissimo