



Crocchè di latte - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

crocchette - croquet - crocket

Sono buone e meglio se preparate con anticipo. Noi le preferiamo fredde, ma se le preferite calde regolatevi in tempo.

Ingredienti :

500ml.di latte
2 pugni e mezzo di farina,
50gr. di burro,
2 tuorli,
1 pizzico di sale,
2 pugni di formaggio grattugiato (quello che preferite, la ricetta parla di caciocavallo, ma io uso o parmigiano o grana).

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola tranne il formaggio e scaldare sul fuoco medio, rimescolando di continuo con la frusta.

Appena diventa denso come una besciamella -attenti a non formare grumi!- spegnere il fuoco, mettere il formaggio grattugiato e disporre in una teglia precedentemente unta di olio (io metto di semi di arachidi, deve essercene abbastanza perchè il composto non si attacchi, quindi più che unta e ricordatevi di mettere un leggero strato di olio e anche sui bordi).



questo è il risultato: metterlo in frigo appena si raffredda un po' e quando solidifica tagliare nella stessa teglia a tocchetti con un coltello.

Tracciare la forma per le crocchè, prenderle con la forchetta e infarinarle, passarle nell'uovo ed infine nella mollica formando uno strato spesso (altrimenti uscirà il latte dalle crocchè quando le frigate e vi rimarrà solo la buccia!).

Friggerle in olio caldo: il risultato sarà questo.



eCucinando.it