

CROCCHETTE DI MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 8 persone

- 100 g di burro
- 100 g di farina
- ½ litro di latte
- 300 g di Montasio fresco
- 2 uova
- Pane grattugiato qb
- Sale qb

Descrizione:

Preparare una besciamella densa rosolando prima il burro, aggiungendo poi la farina ed il latte, tagliare il Montasio a dadini piccoli ed aggiungerli mescolando bene, sistemare di gusto. Quando risulta ben omogeneo versare su un piano possibilmente di marmo e leggermente unto con olio, stendere con il mattarello allo spessore di 1 cm. Lasciare poi raffreddare quindi tagliare delle crocchette rotonde con un tagliapasta per un diametro di 2 cm, passare all'uovo sbattuto e pane grattugiato e friggere con olio di semi ben caldo. Fare

asciugare su carta paglia servendole subito. Treffpunkt ist der <https://ueberwachung-apps.com> app
überwachung haupteingang des schlosses