

KROKETTEN AUS MONTASIO



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

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Zutaten für 8 Personen

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- ½ l Milch
- 300 g Montasio fresco
- 2 Eier
- Paniermehl, je nach Belieben
- Salz, je nach Belieben

Descrizione:

Bereiten Sie eine dickflüssige Béchamelsoße vor, indem Sie zuerst die Butter schmelzen und das Mehl und die Milch dazugeben, den Montasio in kleine Würfel schneiden, ihn der Mischung begeben und alles unter Rühren und Abschmecken weiterkochen. Sobald das Resultat eine homogene Konsistenz hat, kann man die Mischung auf eine leicht geölte Marmorplatte (falls möglich) gießen, und sie mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen. Das Ganze abkühlen lassen, um dann runde Krokettten von einem Durchmesser von ca. 2 cm mit einem

Nudelrad ausschneiden, sie in einem verquirlten Ei und Paniermehl wenden und in Sonnenblumen-/Erdnussöl frittieren. Auf aufsaugbarem Papier gut abtropfen lassen.