

CROQUETTES DE MONTASIO



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

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingédients pour 8 personnes

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- ½ litre de lait
- 300 g de Montasio fresco (frais)
- 2 œufs
- Chapelure
- Sel

Descrizione:

Pour préparer la sauce béchamel épaisse, faites fondre le beurre en premier dans une casserole, puis ajoutez la farine et le lait. Ensuite, coupez le Montasio en petits cubes et ajoutez-les, en remuant bien. Une fois que la sauce deviendra bien homogène, versez-la préféablement sur une surface en marbre légèrement huileuse, puis aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie pour former une pâte de 1 cm d'épaisseur. Laissez la pâte refroidir, puis découpez-la de manière à former des croquettes rondes de 2 cm de diamètre. Plongez les

croquettes dans des œufs battus, puis dans la chapelure et faites-les frire avec de l'huile de graines de tournesol bien chaud. Une fois cuite, placez les croquettes sur une assiette recouverte d'un papier essuie-tout absorbant pour les sécher et les égoutter de l'huile en excès. Servez aussitôt.