



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002587 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 24 Ott 2018 alle ore 15:53**

**da RAFFAELE IAIUNESE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Crocchè farcito

Crocchè di fecola di patate morbido e gustoso, in versione classica o farcito con peperoni o melanzane o bocconcini di mozzarella di bufala a seconda della preferenza.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 50 persone

- 1 kg di fiocchi di patate
- 40 g di sale
- 16 g di pepe
- 600 g di prosciutto cotto
- 600 g di mozzarella
- 2.9 lt di acqua
- n. 3 uova
- 500 g di pane grattugiato
- 50 g peperoni
- 50 g melanzane
- 50 g bocconcini di mozzarella di bufala

### Preparazione

Fase 1: mescolare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua lentamente.

Fase 2: fare crocchè dal peso di 50 g bagnarli nell'uovo precedentemente emulsionato e intingerli nel pan grattato.

Fase 3: cuocere in olio ad una temperatura di circa 200°

Fase 4: farcirli con bocconcini di mozzarella di bufala, peperoni precedentemente saltati in padella o melanzane a funghetto.