



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 patata
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.