



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000802

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 11:24

da GIANFRANCO IERVOLINO

Il crochè di Gianfranco Iervolino 2015

Crocchè di patata violetta della Piana del Fucino con profumo di porcini, pane grattugiato non setacciato su crema di Provolone del Monaco D.O.P.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

500 g di patate violette
Un pizzico di sale
Un pizzico di pepe
200 g di pane grattugiato
50 g di porcini freschi
100 g di parmigiano reggiano
n. 2 uova sbattute
1 lt di olio di semi di arachidi

Preparazione

Bollire le patate e schiacciarle, spadellare i porcini con uno spicchio di aglio, aggiungere sale e pepe e formare i crochè di c.a. 100 g, sbattere due uova e immergerli dentro e poi ripassarli nel pane grattugiato e friggere in olio di semi di arachidi a 180°.

Vino consigliato

DUBL di Feudi di San Gregorio