

# CROCCHETTE GRATINATE AI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di latte,
- 300 g di fagioli rossi,
- 35 g di farina bianca,
- burro,
- 1 uovo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 cipolla piccola,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 1 foglia di alloro,
- 1 pizzico di cannella,
- sale,
- pepe.

Mettete i fagioli in ammollo per circa 6 ore, quindi poneteli a cuocere in acqua inizialmente fredda, aromatizzata con 1 piccola cipolla e con 1 foglia d'alloro, per circa 1 ora e mezza.

Scolateli bene, passateli al passaverdura usando il dischetto medio e raccogliete il ricavato in una ciotola.

Mescolatevi un uovo e due cucchiaini di parmigiano, salate, pepate e aromatizzate con un pizzico di cannella.

Preparate la besciamella: fate sciogliere in una casseruolina il burro, mescolatevi la farina tenendo il tutto sul fuoco, poi versatevi sopra, a filo, il latte caldo mescolando con un cucchiaino di legno perché non si formino grumi.

Cuocete per circa 10 minuti poi togliete dal fuoco, salate, unite 2 cucchiaini di parmigiano e i tuorli uno per volta, non unendo il successivo finché il precedente non sarà stato bene amalgamato.

Con due cucchiaini prendete un po' dell'impasto dei fagioli preparato dandogli la forma di crocchette.

Formatene tante altre allo stesso modo con il restante impasto.

Appoggiatele sulla placca del forno imburrate e copritele delicatamente, ad una ad una, con la besciamella.

Passate a gratinare nel forno a 250° per circa 10 minuti e servite le crocchette calde o tiepide.