

CROCCHETTE AL GROVIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di formaggio groviera
- 30 g di formaggio pecorino
- 1 grattatina di noce moscata
- sale
- 1 rametto di timo
- 1 tazza di farina
- 1 uovo
- 150 g di pangrattato
- olio per friggere

Per la besciamella:

- 30 g di burro
- 35 g di farina
- 25 cl di latte

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, unite la farina e cuocete per pochi minuti.

Bagnate con il latte, rimestate fino ad amalgamare bene il tutto e fate cuocere per 20 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Trascorso il tempo indicato togliete la casseruola dal fuoco ed incorporate alla besciamella i tuorli, uno alla volta.

Portate nuovamente ad ebollizione il composto, quindi passatelo attraverso un setaccio fine.

A questo punto unitevi il Groviera e il Pecorino grattugiati, la noce moscata, le foglioline di timo e il sale necessario.

Stendete il composto su un vassoio rettangolare (16 x 12 cm), rivestito con un foglio d'alluminio imburrrato, e fatelo riposare, coperto, per circa un'ora e mezzo.

Dopodichè, tagliate il composto in tre strisce uguali, poi dividete ciascuna di esse in rettangoli larghi circa 1,5 cm.

Impanate le crocchette passandole nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato; ripetete la sequenza per due volte.

Friggete le crocchette in una padella con olio bollente (200°) per circa 3 minuti.

Man mano che sono dorate, scolatele, fatele sgocciolare su della carta assorbente da cucina e servitele caldissime.