
CROCCHETTE AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pancarrè
- brodo
- 2 uova
- 50 g di salmone affumicato
- 100 g di salmone al naturale
- 1 manciata di formaggio grana grattugiato
- 3 cucchiaini di farina
- olio d'oliva
- pangrattato

Ammorbidire il pane nel brodo, strizzarlo e frullarlo.

Unire 1 uovo, il salmone affumicato e quello al naturale frullati, il grana e la farina.

Con il composto formare delle crocchette.

Passarle nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato.

Friggerle in olio caldo.