
CROCCHETTE DI FONDI DI CARCIOFO

Ingredienti per 4 persone:

- 20 carciofi piccoli
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- latte
- 2 salsicette di puro suino
- 100 g di funghi finferli
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Tagliare a dadini i fondi di carciofo; metterli in acqua acidulata.

Sbriciolare la salsiccia e tagliare a pezzetti i funghi dopo averli puliti.

Preparare una besciamella soda con burro, farina, latte.

Scolare e asciugare i carciofi e unirli alla besciamella bollente insieme con funghi e salsiccia.

Far raffreddare.

Formare delle crocchette, rigirarle nel pangrattato e friggerle nell'olio.