

CROCCHETTE DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di besciamella
- 200 g di polpa di granchio
- panna
- 1 uovo
- pangrattato
- burro
- 1 cucchiaio di erbe tritate
- 1 limone (succo)

Mescolare la besciamella con la polpa di granchio frullata con poca panna.

Formare delle crocchette, poi passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle in abbondante burro. Filtrare il burro di cottura, unirvi 1 cucchiaio di erbe tritate, il succo del limone e versarlo sulle crocchette.