

## CROCCHETTE SAPORITE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di spalla cotta
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- 50 g di formaggio fontina grattugiato
- 150 g di besciamella
- 1 uovo
- 1/2 cipolla
- pangrattato
- abbondante burro

Tagliare a pezzetti la spalla cotta e farla rosolare in un tegame con il burro e la cipolla tritata.

Mettere tutto nel mixer e unire i formaggi e la besciamella.

Frullare e tenere il composto in frigo per 1 ora.

Con il composto freddo formare delle crocchette, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggerle in abbondante burro spumeggiante.