

# CROSTONI FRITTI IN CARROZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di funghi secchi,
- 50 g di burro,
- 130 g di farina,
- un quarto di brodo,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- 2 o 3 fogliette di menta,
- sedici fette di pane carrè,
- un bicchiere di latte,
- 2 uova,
- 100 g di pangrattato.

Mettete i funghi secchi in acqua tiepida a rinvenire.

Nel frattempo preparate una salsa vellutata: fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi 40 g di farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; quindi diluite con il brodo caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma dolce per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Lavate, strizzate e tritate i funghi.

Fate scaldare 2 cucchiaini di olio in un tegame e ponetevi ad appassire un trito di aglio, basilico e menta.

Unite i funghi al condimento, salate e pepate; dopo qualche istante di rosolatura, bagnate con qualche cucchiaino di acqua e lasciate addensare il sughetto a fiamma allegra.

Aggiungete ora i funghi con il loro intingolo alla salsa vellutata ed amalgamate bene il tutto.

Private le fette di pane carrè della crosta esterna, quindi passatele rapidamente nel latte e strizzatele con delicatezza.

Ponete una cucchiainata del composto su una fetta di pane carrè; coprite con un'altra fetta e comprimate l'involto serrandone i bordi.

Proseguite così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passate i crostoni nella restante farina, poi nelle uova frullate con una presina di sale, quindi nel pangrattato e friggeteli nel restante olio bollente; man mano che sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto di portata.

Serviteli subito.