



PIATTI DI VERDURE

Crocchette con porri e stracchino

5 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
610K

NOTE
30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

800 g di Porri

160 g di Stracchino

200 ml di Besciamella densa

40 g di Parmigiano grattugiato

100 g di Pangrattato

60 g di Farina

1 Uovo

Paprika dolce

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per stufare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Preparazione

- Mondate i porri, tagliateli a rondelle sottili e versateli in una padella dove avrete scaldato un filo di olio; aggiustate di sale, bagnate con un po' d'acqua e fate stufare con il coperchio per circa 8-10 minuti, o fino a che saranno diventati morbidi. A cottura terminata frullateli, poi rimetteteli in padella e fateli restringere bene su fuoco medio, mescolando spesso, per circa 5 minuti.
- Versate la purea di porri in una terrina e incorporatevi la besciamella densa, il parmigiano, l'uovo leggermente sbattuto e lo stracchino. Unite metà circa del pangrattato, aggiungendone di più se il composto dovesse risultare troppo liquido; regolate di sale e spolverate con un po' di paprika.
- Con l'impasto ottenuto formate delle crocchette dalla forma schiacciata, passatele nella farina, quindi nel pangrattato avanzato e mettetele in frigo per circa 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, appoggiate le crocchette con delicatezza in una padella antiaderente con un filo di olio caldo. Rosolatele a fuoco vivace per 3-4 minuti, girandole a metà cottura sempre con attenzione (usate due palette piatte per non sciuparle). Via via che le crocchette saranno dorate, sistematele su carta assorbente.
- Disponete le crocchette ben calde e croccanti su un piatto da portata, eventualmente salate, e servite subito.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Se volete, potete cuocere le vostre polpettine in forno, così non userete altro olio e risulteranno più leggere. Appoggiatele sulla placca rivestita di carta da forno, mettetele in forno già caldo a 180°C (funzione statica) e lasciatele cuocere per circa 20 minuti, girandole a metà cottura, sempre usando le palette piatte per non romperle. Prima di toglierle aspettate che si siano appena intiepidite.