Fud Crock

ANDREA GRAZIANO

Chef DI SPIRITO

Fud Crock

INGREDIENTI:

patate • parmigiano reggiano • prosciutto cotto • **senape selvatica di campo Spirito Contadino** • provola dolce • sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavate le patate e cuocetele a vapore con tutta la buccia. Lasciatele intiepidire e sbucciatele. Passatele in uno schiacciapatate ancora calde e aggiungete burro, parmigiano, sale e pepe. Mischiate tutto fino ad ottenere un composto morbido e asciutto. Nel frattempo rinvenite al microonde la senape selvatica. In una padella fate soffriggere, a fuoco dolce, l'aglio con poco olio e la senape selvatica, salate e pepate. Prendete una cucchiaiata di composto, dategli forma sferica e inserite la provola dolce a piccoli cubetti, il prosciutto e la senape selvatica.

Nel frattempo preparate la pastella mettendo in una ciotola farina, acqua e un pizzico di sale. Con una frusta amalgamate tutti gli ingredienti, fino a formare un composto liquido e senza grumi.

Fate scaldare l'olio per friggere ed iniziate a passare, ad uno ad uno, le sfere prima nella pastella, poi nel pangrattato ed infine nell'olio caldo fino a quando si dorerà la panatura.

Lasciate scolare le crocchette su un vassoio ricoperto con carta assorbente in modo che perdano tutto l'olio in eccesso, quindi saranno pronti per essere gustati!

ANDREA GRAZIANO