

## CROCCHETTE AL PECORINO



**Chef:** Gianluca Galliera

### Method

Per 20 persone

In una ciotola reidratare i Fiocchi di patate Menù insieme a 250 ml d'acqua; aggiungere tre uova e 20 g di pane grattugiato, quindi mescolare con cura. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco la Grancrema di Pecorino insieme al Roux bianco portando ad ebollizione. Incorporare a questa Crema il composto di patate, quindi far riposare in frigorifero per 1 ora. A questo punto con l'impasto preparato formare delle palline della dimensione di una noce. Passare le crocchette nella farina, nell'uovo battuto e nel pane grattugiato; friggerle infine in abbondante olio di semi di girasole. Servirle bollenti.

### Menù Ingredients

100 g Roux Bianco - BN1X  
820 g Grancrema di Pecorino - KG1  
90 g Fiocchi - PC0

### Ingredients

q.b. Olio di semi  
q.b. Farina  
30 g Pane grattugiato  
4 Uova