



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Crocchetto di Pollo

Tavuk Kroket



2 petti di pollo
1 bicchiere di funghi
1 uova
1 cucchiaino pepe rosse
1 bicchiere pangratto
1 bicchiere olio di fritte
Per la sosa:
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di burro
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino pepenero
1 cucchiaino di sale

- # Carne di pollo si bolisce, si raffredda, e si fa passarsi dalla mixer.
- # Anche i funghi fanno passare dal mixer.
- # Dall'altra parte in una pentola si prepa la sosa dal latte , farina e dal burro con miscelando poi si raffredda.
- # Poi da questa miscela si prendono i pezzi rotondi come la dimensione d'uova e si fa figura di polpetta.
- # Le polpette prina si fiocano nell'uova poi si fiocano nel pangratto.
- # Si arrossiscono nell'olio caldo e poi si servirsì.

Nota: Crocchetta si può prepararsi con la carne del tacchino.