



## Crocchetto di Pollo

Tavuk Kroket



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

- # Carne di pollo si bollisce, 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 prima si fiocano nell'uova poi si fiocano nel pangratto.
- # Si arrossiscono nell'olio caldo e poi si servirsi.

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