# CROCCHETTE DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di Emmenthal,
- 50 g di farina (o di fecola di patate) più quella necessaria per infarinare le crocchette,
- sette uova,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- mezzo litro di latte,
- pangrattato,
- abbondante olio di semi.

Grattugiate grossolanamente il formaggio e mettetelo in una casseruola di smalto; unitevi la farina (o la fecola), 3 uova intere, 2 tuorli, una buona presa di sale, un pizzico di pepe e abbondante noce moscata grattugiata.
Cominciate ad amalgamare gli ingredienti con un cucchiaio di legno, poi piano piano versatevi sopra il latte, sempre mescolando, fino ad avere diluito il composto.
Mettete sul fornello, accendete la fiamma bassa e iniziate la cottura, senza mai smettere di girare.
Dal momento in cui si produce il bollore, fate cuocere per altri 5 minuti, sempre rimestando.
A cottura ultimata togliete il composto dal fuoco e rovesciatelo su un grande tagliere (o sul tavolo) leggermente inumidito.
Con una spatola bagnata (o anche con la lama di un coltello) stendete l'impasto in uno strato alto circa un dito, poi lasciatelo raffreddare e ritagliatevi, con un bicchiere o con uno stampino tagliapasta di forma rotonda, tanti dischetti.
Passate questi prima nella farina, poi nelle restanti uova sbattute con una presina di sale e infine nel pangrattato, dove li rigirerete più volte in modo che la impanatura aderisca bene.
Fate fumare nella friteuse (padella dei fritti) abbondante olio e adagiatevi pochi dischetti alla volta, facendoli dorare bene da entrambe le parti.
Man mano che le crocchette sono pronte, sgocciolatele con una paletta, mettetele a perdere l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.
Le notissime e sempre apprezzate "Crocchette di formaggio".