CROCCHETTE DI POLLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo pollo lessato,
- 50 g di mortadella,
- 10 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di latte,
- sale,
- un cucchiaio di parmigiano grattugiato,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 50 g di funghi secchi,
- 2 uova,
- pangrattato,
- olio di semi.

Disossate il pollo, passatelo al tritatutto insieme con la mortadella e raccogliete il passato in una terrina.
Fate fondere in una casseruolina il burro e incorporatevi la farina: non appena questa sarà imbiondita, diluitela con il latte e salatela.
Mescolate continuamente la salsa finché la vedrete ben addensata.
Unitela quindi al trito di pollo e mortadella, aggiungendo anche il parmigiano, il prezzemolo tritati e i funghi (fatti rinvenire in acqua tiepida) anch'essi tritati.
Amalgamate tutto per bene, poi con il composto formate delle crocchette; passatele prima nelle uova sbattute col sale e successivamente nel pangrattato.
Fate fumare abbondante olio nella padella dei fritti, fatevi dorare le crocchette, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina e servitele ben calde.