# CROCCHETTE DI TACCHINO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- avanzi di arrosto di tacchino
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di funghi champignon
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 tazza di besciamella
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Tritate la carne con il prosciutto e un ciuffo di prezzemolo; cuocete al burro i funghi finemente affettati per circa 20 minuti.
Mescolate tutto quanto alla besciamella unendo anche l'uovo; salate, pepate.
Ricavate dal composto tante crocchette, passatele nel pangrattato, friggetele in olio e burro ben caldi in modo che riescano dorate fuori, morbide dentro.
Toglietele con la paletta forata e mettetele su una carta assorbente.
Servitele con patatine fritte o insalata verde mista.