CROCCHETTE DI POLLO 2

Ingredienti per 6 persone:

- mezzo pollo,
- parmigiano reggiano grattugiato 100g.,
- 2 uova,
- pane grattugiato,
- olio,
- sale,
- 600 g. di besciamella.

Lessare il pollo, disossarlo e tritarlo. Preparare una besciamella morbida, unire il pollo, il formaggio e 1 uovo. Impastare e formare con il composto delle crocchette, poi passarle nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. Friggere in olio bollente e servire subito.