

CROCCHETTE DI DATTERI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di datteri,
- mezzo litro di besciamella densa (preparata con 60 g di burro, tre cucchiaini di farina, sale, due bicchieri di latte),
- tre uova,
- un cucchiaio di pecorino grattugiato,
- sale,
- olio abbondante,
- pangrattato.

Raschiate i datteri, lavateli sotto l'acqua corrente, poi fateli aprire in una casseruola a fiamma vivace; estraete i molluschi e poneteli ad asciugare su un telo.

Incorporate alla besciamella un tuorlo (il relativo albume lo utilizzerete per un'altra preparazione) e il pecorino.

Sbattete le due uova rimaste in una terrina con un pizzico di sale.

Mettete sul fuoco, nella padella dei fritti, abbondante olio e fatelo riscaldare molto bene .

Immergete i datteri nella besciamella, estraeteli con un cucchiaio, quindi passateli prima nel pangrattato, poi nelle uova sbattute ed infine di nuovo nel pangrattato.

friggete ora le "crocchette" nell'olio bollente, girandole in modo che prendano colore da tutte le parti; man mano che saranno pronte, ponetele a sgocciolare su una carta che assorba l'unto eccedente e tenetele in caldo fino al momento di servirle.

E' una preparazione molto gustosa, che potrete realizzare anche con cozze o altri frutti di mare.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.

Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato.

Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità simili.