



## Crocchette di uova sode



### Ingredienti per 4 persone

300 ml	Latte
120 g	Farina 00
150 g	Pangrattato
40 g	Burro
n° 8	Uova
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
n° 3	Cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 2	Foglie di alloro
q.b.	Noce moscata
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Olio per friggere

### Preparazione

1. Far rassodare 8 uova in un pentolino pieno di acqua per 8 minuti dal momento dell'ebollizione; sgocciolarle e farle raffreddare sotto l'acqua corrente.
2. Sciogliere in un tegame il burro, unire l'alloro e 40 g di farina, mescolare.
3. Versare a filo il latte bollente mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi e far cuocere la besciamella a fuoco dolce per circa 10 minuti; salare e togliere dal fuoco.
4. Eliminare l'alloro, unire il Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, una grattugiata di noce moscata, una macinata di pepe e mescolare; lasciare intiepidire.
5. Sgusciare le uova, tritarle e incorporarle alla besciamella, poi con le mani inumidite formare delle crocchette ovali.
6. Passarle nella farina rimasta, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e farle friggere in abbondante olio bollente; lasciarle dorare in modo uniforme.
7. Sgocciolarle su carta assorbente da cucina e servire.