

Apericono



Apri

rono

INGREDIENTI

400 g macinato di maiale;
1 Cucchiaino di ketchup;
1 Cucchiaino di salsa di senape;
Sale e pepe q.b.;
50 g Parmigiano grattugiato;
1 Uovo;
2 Fette di pane raffermo;
Pangrattato q.b.;
Olio di semi q.b.;

PER LA FARCITURA

Verdure fresche di stagione, Formaggio spalmabile, ricotta etc.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare il macinato con sale, pepe, parmigiano, l'uovo, la mollica del pane ammollata, ben strizzata e sbriciolata, senape e ketchup. Realizzare un composto compatto ed omogeneo, se occorre aggiungere pan grattato.

Utilizzare dei coni d'acciaio da pasticceria di media grandezza, olearli leggermente e rivestirli con uno strato sottile di impasto esercitando una leggera pressione attorno al cono poi passarli nel pan grattato. In una pentola versare una quantità adeguata di olio per effettuare una frittura in immersione, coprire con MC e farlo riscaldare. Una volta caldo immergere i coni evitando che si tocchino tra loro. Friggere a fiamma viva con MC fino ad ottenere una doratura omogenea.

Terminata la frittura disporli su carta assorbente, farli intiepidire e sfilare il cono d'acciaio.

Farcire a piacere con bastoncini di verdure fresche, formaggi cremosi, etc..

Lorena Vecchini