



 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## Crocchette di besciamella e speck

### Ingredienti

per la besciamella:

500 g di latte

50 g di burro

50 g di farina

noce moscata

sale

Inoltre:

1 tuorlo + un uovo intero

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

15 olive nere (o verdi) denocciolate

60 g di speck

farina q.b.

pane grattugiato

olio di semi di arachidi per la frittura

Ricetta salvata dal vecchio Ricettario: per uno sfizioso aperitivo!

Preparare una normale besciamella con latte, burro, farina, noce moscata e sale. Fuori dal fuoco aggiungere il tuorlo d'uovo, il formaggio e mescolare molto bene. Tagliare lo speck a listarelle e le

olive a fettine, aggiungere anche questi ingredienti alla besciamella, mescolare e lasciare raffreddare qualche ora.

Riprendere l'impasto, formare delle piccole crocchette, passarle nella farina, nell'uovo

(leggermente salato), nel pane grattugiato e friggere in olio caldo.

Ricetta proposta a suo tempo da **KATY85**

Fonte: ricetta di Anna Moroni