Alessandro Borghese Kitchen Sound: croquette di Grana Padano. VIDEO

borghese-10-a8d27d8b

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

CHEF: SADLER

CROQUETTE DI GRANA PADANO CON MAIONESE TARTUFATA E FIORI DI ZUCCHINA

COSTO: Basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
Per le croquette di grana :
200gr Grana padano ris. 24 mesi
30gr Albume d'uovo
15gr Farina di mais
Per i fiori fritti:
4 Fiori di zucchina
100gr Farina bianca
20gr Farina gialla
q.b. Acqua minerale gassata
1l. Olio per friggere di semi di arachide
Per la maionese al tartufo bianco:
1 Tuorlo
15gr Aceto bianco
40gr Grana padano
10gr Senape
5gr Pasta di tartufo bianco
150gr Olio semi d'arachide
q.b. Insalata ricciolina

Preparazione:
Versare in un recipiente il grana padano, l'albume d'uovo e farina di mais e mescolare fino a quando il composto risulterà abbastanza compatto, per poi formare delle palline e riporle in frezzer a rassodare. Intanto che le croquette si congelano, preparare la pastella per i fiori di zucchina con acqua gassata gelata, farina Bianca, farina gialla e mescolare bene e metto da parte. Proseguire preparando la maionese al tartufo: nella bacinella del mini pimer mettere un tuorlo d'uovo, sale senape, grana padano grattugiato e pasta di tartufo bianco, un poco di sale ed emulsionare, aggiungere l'olio di semi di arachidi, e montare, aggiungere l'aceto e finire a maionese, salare il dovuto. Inserire la maionese

nello squeeze.
Iniziare a friggere: intingere i fiori di zucchina nella pastella e friggerli nell’olio bollente insieme alle croquette, scolarli e asciugarli in carta assorbente. Impiattare il tutto.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno