

Croquetas (crocchette)

Categoria: Saperi dal Mondo - Spagna



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 20 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di riposo

Lecroquetas (crocchette) sono un piatto tipico spagnolo molto diffuso nel sud della Spagna ma reperibile un po' in tutto il paese; le croquetas vengono servite nei bar come *tapa* (stuzzichino), da mangiare sorseggiando una buona birra fresca.

La preparazione delle croquetas è molto simile a quello delle crocchette italiane solo che al posto di utilizzare una base di patate bollite si usa una base di besciamella mescolata ad altri ingredienti, che possono essere svariati: prosciutto crudo, pollo, spinaci, prosciutto cotto, calamari, gamberi, ecc. In origine la croquetas era un pietanza creata con gli avanzi di un altro piatto famoso che si chiama *cocido*, una zuppa fatta con ceci, verdura, e diversi tipi di carne.



Ingredienti per 60 crocchette

>> Brodo di carne 400 ml	>> Pepe q.b.
>> Cipolle 1/2	>> Pollo carne cotta e sminuzzata 200 gr
>> Farina 250 gr	>> Prosciutto Serrano sminuzzato 40 gr
>> Latte 400 ml	>> Sale q.b.

...per impanare e friggere

>> Farina q.b.	>> Olio di semi q.b.	>> Uova 1
>> Latte 2 cucchiari	>> Pangrattato q.b.	

Preparazione



Pelate e tagliate finemente la cipolla, quindi fatela soffriggere a fiamma bassa fino a quando non sarà trasparente, un po' bruna e morbida (circa 15 minuti). Se la cipolla diventa troppo asciutta, aggiungete un po' d'acqua calda. Quando la cipolla sarà pronta, aggiungete il prosciutto e lasciate che il grasso si sciolga per qualche minuto, poi aggiungete la carne di pollo e mescolate il tutto.





A questo punto aggiungete la farina, mescolate bene e cominciate ad aggiungere il brodo ed il latte, un mestolo alla volta, mescolando costantemente: l'impasto sarà pronto quando si staccherà facilmente dalla superficie della padella. Salate, pepate e trasferite il composto su un vassoio piatto e largo dove lo lascerete raffreddare.



Preparate un piatto con abbondante farina, un altro con un uovo sbattuto e latte ed un altro ancora con del pangrattato. Una volta che l'impasto sarà freddo, formate dei cilindri lunghi circa 5 cm che passerete prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Friggete le croquetas in abbondante olio caldo, quindi lasciatele scolare su un piatto sul quale avrete posto dei fogli di carta da cucina, per assorbire l'eccesso d'olio. Servite le croquetas ancora calde.

Consiglio

Le crocchette si possono **preparare in anticipo e surgelare** prima di essere fritte: in questo modo saranno pronte quando ne avrete bisogno. Friggetele le crocchette senza scongelare in abbondante olio caldo. Il **prosciutto Serrano** è il prosciutto crudo stagionato tipico spagnolo; al suo posto si può utilizzare il prosciutto di Parma.