# Cremini fritti

Ingredienti per 2 persone:

In frigo
crema pasticciera
1 uovo

In dispensa
farina
pangrattato
olio di semi di arachide
olio evo

Preparazione

Distribuite la crema ancora calda su un vassoio, leggermente unto di olio, a 2,5 cm. di spessore, quindi lasciatela raffreddare.
Trascorso il tempo, tagliate la crema fredda a cubetti.
Passate i cubetti nella farina, poi nell'uovo sbattuto, e quindi nel pangrattato. Scaldate abbondante olio di semi in una padella e friggeteci i cremini, pochi alla volta. Man mano che sono dorati, scolateli su un foglio di carta assorbente. Portateli in tavola e serviteli ben caldi.