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.