

CROCCHETTE DI CAVOLFIORE, BITTO E GUACAMOLE

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cavolfiore
1 uovo
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
prezzemolo
150 g di Bitto giovane
1 uovo
pangrattato q.b.
2 avocados
1 lime
1 peperoncino fresco
sale. Olio EVO q.b.



PREPARAZIONE

Tagliate il Bitto a quadrotti 3x3 cm.

Lavate, asciugate e tagliate il cavolfiore che sminuzzerete in un frullatore.

Mischiatelo con l'uovo, il prezzemolo, il parmigiano e aggiustate di sale. Aiutatevi con un porzionatore da gelato e formate delle palline che andrete ad appiattare, riponendovi al centro il formaggio Bitto. Richiudete, formando una pallina.

Ripassate le vostre palline prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Adagiate su una teglia e infornate a 180° per 30 minuti, avendo cura di girare le crocchette a metà cottura. .

Nel frattempo, preparate il guacamole, pulendo e ricavando la polpa dell'avocado. Aggiungete il lime, il peperoncino, regolate di olio e sale e frullate sino a ottenere una salsa liscia e brillante.

Impiattate, disponendo la crocchetta con la salsa guacamole.