

CROCCHETTE DI LATTE CON COCKTAIL AL LATTE

INGREDIENTI (per 20 crocchette)

(per le crocchette al latte)

½ lt di latte intero

125 g di farina

25 g di burro

20 g di parmigiano reggiano

sale, pepe, noce moscata q.b.

2 uova

Olio di semi d'arachide

panko q.b.

(per la salsa all'avocado)

1 avocado maturo

1 cucchiaio di latte

½ limone

1 scalogno

(per il cocktail – dosi per 1 cocktail)

5 cubetti di ghiaccio

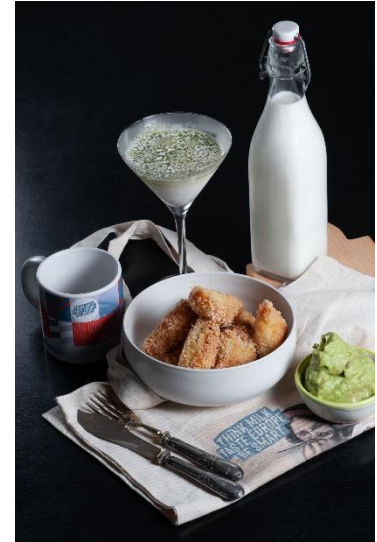
40 ml di latte

20 ml di rum bianco

5 foglie di menta

2 cucchiaini di sciroppo d'acero

polvere di tè macha



PREPARAZIONE

versate il latte in una pentola e incorporate delicatamente la farina, girando con una frusta e impedendo così la formazione di grumi.

Aggiungete il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, il burro e accendete la fiamma, continuando a mescolare.

Regolate di sale e pepe e portate e lasciate cuocere per circa 3 minuti, sino a quando il composto non staccherà dai bordi, quasi fosse la pasta per bigné.

Riponete in una teglia, compattate e lasciate raffreddare in frigo per una notte.

Preparate la salsa all'avocado. Sbucciate e tritate grossolanamente lo scalogno.

Tagliate a metà l'avocado, svuotatelo e riducetelo in polpa.

Spremete il limone, aggiungete lo scalogno tritato, il latte e frullate, ottenendo un effetto blando.

Nel frattempo, preparate la salsa all'avocado. Sbucciate e tritate grossolanamente lo scalogno.

Tagliate a metà l'avocado, svuotatelo con l'apposito strumento e riducetelo in polpa.

Spremete con l'apposito strumento il limone e spremetelo sull'avocado, in modo che non ossidi.

Aggiungete lo scalogno, un cucchiaio di latte e frullate, ottenendo un effetto blando.

Recuperate il vostro impasto per le crocchette di latte e con l'aiuto di due cucchiai bagnati di acqua fredda, formate delle quenelle; ripassatele nell'uovo sbattuto e poi nel panko.

Friggetele in olio di semi d'arachide a 175° sino a doratura.

Asciugate l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: inserite nello shaker senza ghiaccio il latte, il rum, lo sciroppo d'acero e la menta. La prima shakerata (di un minuto), dovrà essere dry, ovvero senza ghiaccio. Aprite accuratamente lo shaker, aggiungete 5 cubetti di ghiaccio e shakerate per un altro minuto. Servite in una coppetta da cocktail, spolverizzando con polvere di tè macha e rifinendo con una fogliolina di menta.