

CONTORNI

Crocchette gratinate ai fagioli

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Latte	400 g
Fagioli rossi	300 g
Farina bianca	35 g
Burro	
Uovo	1
Tuorli d'uovo	2
Cipolla piccola	1
Formaggio parmigiano	4 cucchiaini
Alloro	1 foglia
Cannella	1 pizzico
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete i fagioli in ammollo per circa 6 ore, quindi poneteli a cuocere in acqua inizialmente fredda, aromatizzata con 1 piccola cipolla e con 1 foglia d'alloro, per circa 1 ora e mezza.
- 2 Scolateli bene, passateli al passaverdura usando il dischetto medio e raccogliete il ricavato in una ciotola. Mescolatevi un uovo e due cucchiaini di parmigiano, salate, pepate e aromatizzate con un pizzico di cannella.
- 3 Preparate la besciamella: fate sciogliere in una casseruolina il burro, mescolatevi la farina tenendo il tutto sul fuoco, poi versatevi sopra, a filo, il latte caldo mescolando con un cucchiaino di legno perché non si formino grumi.
- 4 Cuocete per circa 10 minuti poi togliete dal fuoco, salate, unite 2 cucchiaini di parmigiano e i tuorli uno per volta, non unendo il successivo finché il precedente non sarà stato bene amalgamato.

- 5 Con due cucchiari prendete un po' dell'impasto dei fagioli preparato dandogli la forma di "quenelle". Formatene tante altre allo stesso modo con il restante impasto.
- 6 Appoggiatele sulla placca del forno imburrrata e copritele delicatamente, ad una ad una, con la besciamella. Passate a gratinare nel forno a 250 gradi per circa 10 minuti e servite le crocchette calde o tiepide.