

## CROCCHETTE ESTIVE G&G DI GIOVANNA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- aglio
- sale
- 2 uova
- prezzemolo
- pangrattato
- Fagiolini Primavera Extrafini Findus (500gr)
- finocchi (500gr)
- pepe
- olio di semi di arachidi

### Come si prepara

Lessare i fagiolini, far saltare in padella i finocchi, quando è tutto pronto passare le verdure nel frullatore portare il composto a crema.

Prendere una pirofila e mettere gli ingredienti con le uova, sale, prezzemolo tritato con 2 spicchi d'aglio, il pangrattato mettetene finchè il composto sia giusto per poter formare le crocchette.

Preparate una padella antiderente e cominciare la frittura.

Sono molto buone anche fredde.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

bambini, finger food, crocchette, ricette utenti, ricette utente, vegetariano, crocchette estive

