



**A.D.E.A.** *Materie prime, Ingredienti e Miscele di Qualità*

A.D.E.A. S.r.l. - I - 21052 BUSTO ARSIZIO (VA) - Via Baden Powell, 5 (Z.I. Sud Ovest)  
Tel. + 39 / 0331.34.19.49 - Fax + 39 / 0331.34.19.48 - Servizio Vendite: Fax 0331.34.19.88

## **PRONTO Crocchette**

**il nuovo preparato per crocchette di patate ADEA, è un semilavorato in polvere destinato ad uso professionale, costituito da una miscela disidratata di: fiocchi di patate, latte scremato in polvere, albume d'uovo in polvere, sale, uovo intero in polvere, aromatizzato con noce moscata.**

frittura è importante che l'olio venga utilizzato alla temperatura indicata. Data la facilità d'uso, la sicurezza del risultato, la veloce preparazione, la lunga durata (si conserva anche a temperatura ambiente se mantenuto nell'imballo originale sigillato), questo preparato per crocchette può essere impiegato come soluzione "last minute" senza doverne programmare in anticipo l'utilizzo.



**PREPARAZIONE:** versare il contenuto di un sacchetto, 900g in 2,5 litri d'acqua fredda. Impastare sino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per circa 2 minuti. Formare quindi le crocchette come di consueto. Friggere in olio a 180/200°C per 3 minuti circa, sino alla doratura desiderata. Per la perfetta riuscita della

**PRONTO Crocchette** è un prodotto base che si presta benissimo a rielaborazioni gastronomiche secondola libera fantasia e creatività degli addetti. Può essere addizionato con ingredienti freschi opportunamente preparati come: prosciutto cotto o crudo, formaggi duri, mozzarella, scamorza, wurstel, mais, funghi porcini, mandorle, cavolfiore, prezzemolo ecc.



**A.D.E.A.** *Materie prime, Ingredienti e Miscele di Qualità*

A.D.E.A. S.r.l. - I - 21052 BUSTO ARSIZIO (VA) - Via Baden Powell, 5 (Z.I. Sud Ovest)  
Tel. + 39 / 0331.34.19.49 - Fax + 39 / 0331.34.19.48 - Servizio Vendite: Fax 0331.34.19.88

## SUGGERIMENTI D'IMPIEGO

**PRONTO Crocchette** il nuovo preparato per crocchette di patate ADEA è anche un'ottima base per la facile, veloce e sicura preparazione di semplici e gustosi piatti gastronomici.

Diamo qui di seguito alcuni suggerimenti d'uso:

### Patate Duchessa

Versare, 200g di **PRONTO Crocchette** in 800cc d'acqua fredda. Impastare sino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per ca. 2 minuti. Porre l'impasto in un sac a poche con il cono formatore attrezzato a stella. Formare dei ciuffetti di patate direttamente su di una placca coperta con un foglio di carta da forno. Infornare per 10 minuti a 200°C.

### Spaghetti di patate dorati

Versare, 200g di **PRONTO Crocchette** in 800cc d'acqua fredda. Impastare sino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per ca. 2 minuti. Porre l'impasto in uno schiacciapatate e far cadere direttamente gli "spaghetti di patate" nella friggitrice con olio riscaldato a 190°C. Appena dorati toglierli dall'olio con una schiumarola e far sgocciolare su carta assorbente. Servire caldissimi.

### Tortino di patate rustico

Ingredienti per 4 persone:

200g di **PRONTO Crocchette** - 100g di mortadella tagliata in un'unica fetta - 200g di mozzarella  
20g di pane grattugiato - 10g di burro.

**Procedimento:** versare **PRONTO Crocchette** in 800cc d'acqua fredda. Impastare sino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per ca. 2 minuti. Aggiungere all'impasto la mortadella e la mozzarella tagliate a dadini. Amalgamate accuratamente gli ingredienti e versate in una tortiera da 20/22 cm di diametro preventivamente imburata e cosparsa con pane grattugiato finissimo. Livellare e cospargere la superficie del tortino con pane grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Porre in forno a 200°C per 30 minuti facendo gratinare leggermente.

### Tortino di patate

Ingredienti per 4 persone:

200g di **PRONTO Crocchette** - 100g di prosciutto cotto tagliato in un'unica fetta - 200g di formaggio Fontina - 1 uovo intero - 100g di panna da cucina  
20g di pane grattugiato - 10g di burro.

**Procedimento:** versare **PRONTO Crocchette** in 800cc d'acqua fredda. Impastare sino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare l'impasto ottenuto per ca. 2 minuti. Incorporare all'impasto l'uovo. Aggiungere il prosciutto cotto, la Fontina tagliati a dadini. Completare con la panna. Amalgamate accuratamente gli ingredienti e versate il composto in una tortiera da 20/22 cm di diametro preventivamente imburata e cosparsa con pane grattugiato finissimo. Livellare e cospargere la superficie del tortino con pane grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Porre in forno a 200°C per 30 minuti facendo gratinare leggermente.



**Buste in poliaccoppiato da 900g**