



Elvea, L'Italie chez vous

Biscuits de potiron Halloween avec Elvea Pomo e Legumi



Ingrédients pour Personnes

5 fines tranches de potiron	butternut
2	farine œufs chapelure poivre sel
1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi huile d'olive

Préparation

Repousser les moules (nous avons choisi des moules de citrouille pour rester dans le thème) et les sécher en tapotant.

Faites-les tourner dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure (avec du poivre et du sel).

Veillez à ce que tout soit pané le mieux possible. Percez de petits trous sur la surface du potiron. De cette façon, ils friront beaucoup mieux plus tard.

Faites chauffer l'huile et faites frire les biscuits jusqu'à ce qu'ils aient une belle croûte brune. Tournez-les pour que les deux côtés soient bien colorés.

Après la cuisson, laissez-les reposer sur un morceau de papier de cuisine afin d'éliminer l'excès de graisse. Servez-les tièdes avec le délicieux pomo e legumi comme sauce de trempette.





Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: [mamasgezondetips](#)

