



Crochete de cartofi și vinete cu maioneză cu usturoi

Preparation time 30 min

Total time 2h

Serving size 40 bucăți

Ingredients

Maioneză cu usturoi

- 50 g parmezan, bucăți (2 cm)
- 300 g ulei de floarea soarelui
- 1 cățel de usturoi
- 1 ou mijlociu (53-63 g)
- 1 linguriță vin de Xeres, sec
- 20 g zeamă de lămâie
- ½ linguriță sare de mare

Crochete cu vinete și cartofi

- 4 vinete (aprox. 1000 g), tăiate în jumătate pe lungime
- 1 lingură ulei de măsline, plus pentru uns
- 4 prize sare de mare
- 500 g apă
- 280 g cartofi făinoși, tăiați jumătăți
- 1 ou mijlociu (53-63 g)
- 200 g brânză feta, bucăți
- 200 g pesmet (vezi recomandare)
- ulei pentru prăjit (ex. de floarea soarelui sau vegetal)

Nutrition per 1 bucată
Calories 462 kJ / 110 kcal
Protein 2 g
Carbohydrates 4 g
Fat 10 g
Fibre 0.7 g

Preparation

Maioneză cu usturoi

1. Puneți parmezanul în bolul de mixare și radeți **8 sec./viteza 10**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
2. Puneți o cană cu cioc pe capacul bolului de mixare, cântăriți uleiul și dați deoparte.
3. Puneți usturoiul în bolul de mixare și mărunțiți **3 sec./viteza 7**. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Adăugați oul, vinul, zeama de lămâie și sarea, apoi amestecați **1 min. 30 sec./viteza 4**, în timp ce turnați treptat uleiul dat deoparte, pe capac, astfel încât să se scurgă în bol în fir subțire, pe lângă paharul de măsurare, pe cuțitul în rotație, pentru a crea o emulsie. Transferați într-un castron, acoperiți și dați la frigider până la utilizare. Spălați bolul de mixare.

Crochete cu vinete și cartofi

1. Preîncălziți cuptorul la 170°C și tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt.
2. Puneți vinetele în tava de copt, cu partea tăiată în sus. Stropiți cu ulei de măsline și presărați cu sare. Coaceți timp de 30 minute (170°C) sau până sunt fragede. Între timp, pregătiți cartofii.
3. Puneți apa în bolul de mixare. Introduceți coșul de înăbușire, cântăriți cartofii în el, apoi gătiți la aburi **30 min./Varoma/viteza 1**. Între timp, ungeți o tavă de copt și dați deoparte. Scoateți coșul de înăbușire cu ajutorul spatulei și aruncați apa. Lăsați cartofii să se răcească complet în coșul de înăbușire, apoi îndepărtați coaja și tăiați-i în bucăți.
4. Folosind o lingură, scoateți pulpa vinetelor coapte și transferați-o într-o strecurătoare pusă deasupra unui castron mare. Lăsați timp de 30 minute să se scurgă și să se răcească complet.
5. Puneți pulpa de vinete răcită, cartofii răciți, parmezanul ras dat deoparte, oul, brânza feta și 100 g pesmet în bolul de mixare, apoi amestecați **10 sec./viteza 4**.
6. Formați din amestecul de vinete cilindri mici (aprox. Ø 2.5 cm). Acoperiți cilindri cu 100 g pesmet și transferați-i în tava de copt pregătită, apoi repetați procesul cu restul de amestec. Puneți crochetele în frigider timp de 30 minute pentru a se întări.

7. Încălziți uleiul pentru prăjit într-o cratiță adâncă sau tigaie adâncă. Prăjiți crochetele în serii, întorcându-le în ulei, până devin aurii și crocante (aprox. 5 minute). Scoateți crochetele cu o lingură cu găuri și lăsați-le la scurs pe hârtie absorbantă.
8. Serviți fierbinți, cu maioneza cu usturoi dată deoparte.

Useful Items

cană cu cioc, frigider, cuptor, tavă de copt, hârtie de copt, strecurătoare, castron mare, cratiță adâncă sau tigaie adâncă, plită, hârtie absorbantă, lingură cu găuri

Hints & Tips

- Dacă doriți să vă faceți propriul pesmet, înainte de a începe rețeta, puneți pâinea, ruptă în bucăți, în bolul de mixare și mărunțiți **15-30 sec/viteza 7**.
- Încercați să utilizați 100 g pesmet obișnuit în amestecul pentru crochete și acoperiți crochetele cu 100 g pesmet panko pentru o textură diferită.