

Croquettes de paella



Ingrédients

- 1kg Veggie paella Ardo
- 2 oeufs
- farine
- panko
- 1 citron
- 1dl d'ailoli

Méthode

1. Réchauffer la paella dans une poêle et laisser refroidir. Ajouter un peu de chapelure si la paella est trop humide.
2. Former des croquettes de paella. Les passer dans la farine, ensuite dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Laisser durcir au réfrigérateur.
3. Frire les croquettes dans de l'huile très chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
4. Servir avec du citron et l'ailoli.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be