



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crocchè di patate



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella, un passaverdura**

Ingredienti

- 1/2 kg di patate
- 2 uova
- 2 cucchiai di parmigiano
- pangrattato
- farina
- prezzemolo
- 30 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Crochè di patate

Passo 1.

Fate cuocere le patate con tutta la buccia.

Passo 2.

Una volta cotte, sbucciatele mettetele nel passaverdura e lavoratele fino ad ottenere una purea morbida.

Passo 3.

Aggiungete burro, prezzemolo, parmigiano, i rossi di due uova, sale e pepe.

Passo 4.

Formate dei cilindretti che passerete in sequenza: nella farina, nelle chiare montate a neve mescolate al terzo uovo, e poi nel pangrattato.

Passo 5.

Friggeteli quindi in olio bollente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)