



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

## *Cuculli di patate*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, schiacciapatate, terrina, piatto fondo, cucchiaio, forchetta o frusta da cucina, padellino, carta assorbente, piatto da portata**

### ***Ingredienti***

- 800 g di patate
- 40 g di burro
- 4 uova
- 40 g di pinoli
- 1 cucchiaino di maggiorana in polvere
- 3 cucchiai di farina 00
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 150 g di pangrattato
- 1/2 l di olio di semi di arachidi
- sale

## **Preparazione Cuculli di patate**

### **Passo 1.**

Lessate le patate intere in abbondante acqua salata, poi pelatele, passatele allo schiacciapatate e ponete la purea in una terrina.

### **Passo 2.**

Aggiungete la noce moscata, i pinoli tritati, il burro morbido a temperatura ambiente, due uova e un tuorlo, tre cucchiaini di farina, la maggiorana.

### **Passo 3.**

Amalgamate il tutto molto bene e aggiustate di sale e pepe.

### **Passo 4.**

Sbattete l'uovo intero e l'albume rimasti con una frusta da cucina o una forchetta, passate il composto preparato a cucchiaini prima nell'uovo poi nel pangrattato e friggete in un padellino in abbondante olio caldo.

### **Passo 5.**

Scolate i cuculli e poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 6.**

Servite caldissimi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)