

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate in forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Crocchette di patate in forno, una versione light rispetto alle classiche crocchette di patate fritte, da utilizzare come antipasto, contorno, o secondo piatto. Le potete preparare in anticipo per poi infornarle al momento della cena o pranzo, basteranno solo 20 minuti.

INGREDIENTI

PATATE LESSE di medie dimensioni - 3
UOVO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO
PANGRATTATO per impanare -
SALE DI MALDON

PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione delle crocchette di patate in forno, per prima cosa: lessate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate.

Trasferitele in una ciotola, aggiungete l'uovo, regolate con un pizzico di sale e pepe nero, poi profumate con della noce moscata.





- 2** Per insaporire ulteriormente l'impasto, andate a fare un trito abbastanza fine di prezzemolo e aglio tritato.





- 3** Aggiungete il trito d'aglio e prezzemolo all'impasto e amalgamate bene il tutto, in modo da rendere l'impasto omogeneo.



- 4** Una volta che l'impasto si è ben amalgamato, prendetene una porzione e formate le crocchette.

A vostro piacere le dimensioni delle crocchette, naturalmente, più sono piccole, più la cottura sarà veloce.



5 Mettete il pangrattato in una pirofila e impanate le crocchette.

Disponetele su una teglia, foderata con della carta da forno. Versate sopra le crocchette un filo d'olio e infornate.





6 Trasferite in forno ventilato a 180°C per 15 minuti.

Trascorso il tempo necessario, se le crocchette non dovessero risultare ancora ben cotte, proseguite la cottura con il grill per altri 5 minuti.

7 Una volta che le crocchette hanno raggiunto la doratura, sfornatele e servitele con l'aggiunta di qualche fiocco di sale.

