

ANTIPASTI E SNACK

# Crocchè di patate speck ed asiago

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

4 grosse patate vecchie  
1 uovo  
150 g di speck  
150 g di asiago  
100 g circa di parmigiano grattugiato  
pangrattato  
farina  
acqua  
sale  
olio per friggere.

## PREPARAZIONE

**1** Lessare le patate con la buccia.



**2** Una volta cotte spellarle e passarle fino a renderle una purea.



**3** Preparare gli altri ingredienti mentre la purea raffredda.



- 4 Per l'impasto tagliare lo speck e l'asiago a dadini e unire tutti gli ingredienti alla purea, aggiustare di sale.



- 5 Preparare la pastella mescolando acqua e farina e su di un piatto disporre il pangrattato e iniziare a fare le polpette.



6 Realizzare delle palline e affusolarle poi tuffarle dentro la pastella.



7 Quindi nel pangrattato.



8 Friggerle in abbondante olio caldo.





9 Si possono gustare dentro ad un panino.



NOTE