

ANTIPASTI E SNACK

Crocchè di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
UOVA 3
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
FARINA
BURRO 60 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l

I crocchè di patate o panzarotti sono uno street food classico partenopeo. La loro crosticina croccante, nasconde un ripieno morbido e gustosissimo! A Napoli si fanno spesso la domenica come "contorno" ma voi potete farli quando volete! L'unico problema è che sono talmente tanto buoni che spariscono subito, perciò fatene tanti!

Se amate le crocchette a base di patate poi provate anche queste con il [baccalà](#)

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare la ricetta dei crocché di patate.



2 Lavate le patate, lessatele e sbucciatele ancora calde. Passatele più volte da un passaverdura a buchi fitti e schiacciate il passato finché non diventerà una pasta filante.

Unite il burro ammorbidito, il parmigiano, il prezzemolo tritato, sale e pepe, quindi i rossi d'uovo ad uno ad uno.



3 Lavorate l'impasto con le mani unte d'olio e formate le crocché, quindi passatele prima nella farina, poi nelle chiare d'uovo montate a neve e mescolate ad un uovo intero, infine

nel pangrattato.



- 4 Friggete i crochè in abbondante olio bollente, asciugatele su carta assorbente e servitele caldi.



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi prepararli e impanarli anche parecchie ore prima, li lasci in frigorifero e al momento opportuno friggi.

Potrei cuocerli in forno?

Sì certo, non sono proprio uguali a quelli fritti ma sono ottimi lo stesso!