

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Crocchette di patate

di: *Lentyle*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

PATATE lesse - 400 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
FARINA dipende dalle patate - 25 gr  
BURRO 1 cucchiaio da tè  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate e schiacciarle ancora calde, aprirle bene sulla spianatoia in modo che si raffreddino per bene e mettere una noce di burro nel centro.

Quando sono ben fredde, aggiungere il parmigiano, il prezzemolo, l'aglio, il sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.



**2** Impastare il tutto aiutandosi con una manciata di farina (circa 25 g).



3 Con l'impasto fare dei serpentoni e tagliare le crocchette.



4 Metterle sulla placca del forno, spennellarle con olio di oliva e infornare a 180°C per 20 minuti a metà cottura girarle, ed ecco che sono pronte.

