

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **crocchette di patate** sono una **ricetta tipica della cucina italiana**. Ogni regione ne ha una versione e tutte, più o meno, consistono in delle **polpette** di purea di patate, uova, formaggio e prezzemolo, impanate e fritte in olio. Le **crocchette di patate** sono molto apprezzate, da grandi e piccini, come **antipasto, contorno o finger food**, e possono essere farcite con vari ingredienti, come mozzarella, prosciutto, salumi o verdure. Le **crocchette di patate** si abbinano bene con **salse** a base di yogurt, [maionese](#), senape o ketchup, oppure con insalate fresche e verdure grigliate. **Le crocchette di patate sono anche un ottimo modo per riciclare le patate avanzate o per utilizzare le patate vecchie.**

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani delle **golose e croccanti polpette di patate fritte.**

Se ti piacciono le [ricette con le patate](#) eccone qui alcune che dovresti provare:

[Patate al bacon](#)

[Sformato di patate](#)

[Gnocchi di patate](#)

[Patate in padella](#)

[Patate al forno](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

SALE

INGREDIENTI PER PANARE E FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

UOVA 1

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

- 1 Lava le patate, versale in una pentola con dell'acqua, metti la pentola sul fuoco e fai cuocere per 30 minuti circa, il tempo potrebbe variare a seconda della grandezza delle

patate, verifica la cottura inserendo i rebbi della forchetta in una patata, se arriva al centro senza incontrare resistenza vuol dire che è cotta al punto giusto. Scola le patate dall'acqua di cottura, aspetta qualche minuto e poi sbucciale e tagliale a pezzi.



- 2 Schiaccia le patate, con uno schiacciapatate, in una ciotola capiente, aggiungi le uova sbattute, unisci anche il formaggio grattugiato, il pangrattato, una grattata di noce

moscata, del sale e mescola per amalgamare bene gli ingredienti.







3 In un piatto pulito sguscia un uovo e sbattilo, in un altro piatto sistema del pangrattato.

Con le mani inumidite, prendi un pugno di impasto, con ogni presa forma delle palline di circa 4 cm di diametro, dai a ciascuna crocchetta la forma allungata tipica di questo piatto. Passa ogni crocchetta prima nell'uovo sbattuto e poi rotolala sul pangrattato in modo da ricoprirne tutta la superficie.





4 Fai scaldare abbondante olio di semi di arachide in una padella, possibilmente di ferro, e quando sarà alla giusta temperatura (fai la prova immergendo la punta di uno stuzzicadenti nell'olio, se intorno si formano delle bollicine significa che l'olio è pronto) friggi le crocchette immergendole nell'olio e friggendole fino a che non saranno dorate da ogni lato. Man mano che le crocchette di patate saranno cotte prelevale con una

schiumarola.





- 5 Lascia scolare le crocchette di patate su dei fogli di carta assorbente e, infine servile ancora calde e fumanti.



L'IMPANATURA PERFETTA

L'impanatura e la frittura sono delle vere arti culinarie. Esistono due tipi di impanatura diversi, alla milanese e alla viennese e ben si adattano a tutti i cibi che possono poi venire fritti.

Il metodo alla milanese prevede il passaggio nell'uovo, in cui ci si può anche lasciare a bagno

qualche minuto la carne, per esempio e poi il passaggio nel pangrattato. Da qui, si butta l'alimento in frittura nell'olio bollente, cui avrete preso la temperatura con uno stuzzicadenti. Se sfrigola, l'olio è pronto.

L'impanatura alla viennese prevede tre passaggi: prima nella farina, poi nell'uovo e poi nel pan grattato. Alla farina normale si può unire anche quella di semola, che dona alla panatura fritta una croccantezza più marcata.