

ANTIPASTI E SNACK

# Crocchette patate e tonno

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

300 g di patate  
250 g di tonno sott'olio  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
sale e pepe  
olio per friggere  
pangrattato  
farina  
3 uova.

## PREPARAZIONE

**1** Lessare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.



2 Sminuzzare il tonno e unirlo alle patate,



3 Aggiungere un uovo intero e un tuorlo, il prezzemolo il sale e il pepe.



4 Mescolare bene e formare delle crocchette.



5 Passarle nella farina,



6 nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.



7 Friggere in olio caldo e, quando saranno dorate, sgocciolarle su una carta assorbente.

