

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.

