

ANTIPASTI E SNACK

## Frittelle di patate

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 kg di patate  
8 cucchiaini di farina  
2 uova  
sale  
150 cc di latte  
4 spicchi d'aglio  
pepe  
maggiorana  
2 cucchiaini di pangrattato  
strutto per friggere

### PREPARAZIONE

- 1 Le patate, pelate e ben lavate, si grattugiano alla grattugia a buchi larghi, poi si pressano un poco affinché perdano l'acqua inutile. Sulla massa quasi secca versiamo il latte caldissimo, aggiungiamo la farina, le uova, il sale, l'aglio passato, il pepe, la maggiorana e mescoliamo bene. Alla fine aggiungiamo il pangrattato.

Prepariamo un'adella larga con del grasso ben caldo e vi posiamo una cucchiata alla volta della miscela, avendo cura di allargarla con il dorso del cucchiaio fino a formare una frittella di forma tondeggiante.

Si continua così, di seguito, facendo cuocere le frittelle da ambo le parti finché sono cotte e croccanti. Si servono calde.