

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di patate

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

500 g di patate
200 g di burro
3-4 uova
mezzo bicchiere di latte

PREPARAZIONE

- 1 Fate cuocere le patate sbucciate in abbondante acqua salata, sgocciolatele, passatele al setaccio, rimettetele in un tegame e sbattetele con il burro, aggiungete mezzo bicchiere di latte, tre uova, salate, pepate e fate una bella pastella.
Fate con un cucchiaio dei mucchietti di pastella grossi come una noce in una padella con burro fuso, fritti da una parte girateli, appena dorati serviteli caldi.