

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.