

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate alla tarantina

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



### INGREDIENTI

1 kg di patate  
pecorino grattugiato  
4 uova  
farina  
olio d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Pelare le patate, lavatele e grattugiatele. Mettetele quindi in un'atterrina con tre manciate di pecorino, due cucchiai di farina, sale, pepe e , amalgamando il tutto con le uova. Versate poi il composto appena ottenuto nell'olio bollente e frigetelo a cucchiaiate in modo da ottenere delle frittelle.

Quando saranno ben dorate, mettetele a riposare per qualche minuto su un foglio di carta assorbente, salatele leggermente e servitele subito ben calde.