

PRIMI PIATTI

# Strisce di patate

LUOGO: **Europa / Ucraina**

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



## INGREDIENTI

2 tazze di patate calde schiacciate  
1/3 tazza di pane grattugiato  
2 rossi d'uovo  
¾ cucchiaino di sale  
¼ cucchiaino di pepe  
1/3 tazza di farina  
2 bianchi d'uovo  
sbattuti fino a che siano densi ma non secchi.

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelare gli ingredienti in una ciotola larga nell'ordine dato. Mettere su di un tavolo infarinato e stendere fino ad ottenere l'altezza di una matita. Tagliare in strisce da 5/7.5cm. Versare in acqua bollente salata. Cuocere fino a che le strisce inizino a galleggiare in superficie.

Crocchette: Saltare ½ tazza di cipolle tritate in 2 cucchiari di burro. Procedere come nella ricetta sopra riportata, aggiungere le cipolle alle patate. Stendere le strisce nel pane grattugiato. Friggere nel burro fino a doratura.