

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate in friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI COTTURA DELLE PATATE IN ACQUA BOLLENTE



INGREDIENTI PER LE CROCCHETTE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

PATATE 500 gr
TUORLO D'UOVO 1
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 50 gr
NOCE MOSCATA
PEPE NERO
SALE FINO
PANGRATTATO

Le [crocchette di patate](#) sono una **ricetta classica**, amata da grandi e piccini. Preparare le crocchette di patate in [friggitrice ad aria](#) permette di ottenere un [contorno](#) di una **croccantezza irresistibile** con **meno grassi** rispetto alla [frittura tradizionale](#).

Scopri come realizzare queste deliziose crocchette di patate in friggitrice ad aria con pochi semplici passaggi, per un risultato leggero e gustoso. Iniziamo?

COME SI FANNO LE CROCCHETTE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Cuoci le patate in acqua bollente e falle raffreddare completamente prima di sbucciarle con un coltellino.



- 2 Schiaccia al polpa delle patate con uno schiacciapatate e insaporiscile con sale e pepe. Aggiungi anche la noce moscata a tuo piacimento.



- 3 Aggiungi il prezzemolo tritato, un tuorlo d'uovo e il parmigiano. Impasta fino ad ottenere un composto sodo e omogeneo, infine dividilo in pezzi, ne dovrebbero venire circa 12 (dipende da come li farai grossi).





- 4 Forma le crocchette facendo dei bigoli e schiacciando le estremità. Per avere una cottura omogenea fai delle crocchette da 35 g l'una, o comunque tutte dello stesso peso. Passa le crocchette prima nell'uovo e poi nel pangrattato.





- 5 Disponi le crocchette di patate nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno, irrori con un filo d'olio extravergine di oliva e cuoci a 180°C per 15 minuti, girandole a metà cottura.





VARIANTI DELLE CROCCHETTE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

Aggiungi erbe aromatiche come prezzemolo, rosmarino o timo per dare un tocco di sapore in più alle crocchette.

Inserisci un cubetto di formaggio al centro di ogni crocchetta per un cuore filante e goloso.

Sostituisci l'uovo con una patata in più e il parmigiano con lievito in scaglie alimentare per una variante vegana.

QUANDO SERVIRE LE CROCCHETTE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

Le crocchette di patate in friggitrice ad aria sono ideali per diverse occasioni:

Aperitivo: perfetto come finger food da servire durante un aperitivo con gli amici.

Contorno: Accompagnano splendidamente piatti di carne o pesce.

Spuntino: Ottime anche come spuntino sfizioso durante la giornata.

SE TI SONO PIACIUTE LE CROCCHETTE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD

[Fish and Chips in friggitrice ad aria](#)

[Calamari in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle di gamberi in friggitrice ad aria](#)

[Nuggets di pollo in friggitrice ad aria](#)

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

ARIA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: