

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di patate con avanzi di salumi e formaggi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di patate
2 uova
300 g di salumi vari
300 g di formaggi vari
pangrattato
sale
pepe
noce moscata.

Bocconcini di patate con avanzi di salumi e formaggi ovvero il modo migliore per riciclare salumi e/o formaggi che stazionano nel vostro frigorifero ormai da tanti giorni e non avete la più pallida idea di come utilizzarli. Questi bocconcini sono delle simil-crocchette morbide, deliziose e utili per mettere ordine nel vostro frigorifero.

PREPARAZIONE

1 Lessare al dente le patate.



2 Tagliare a pezzettini i vari formaggi, i salumi e grattugiare il parmigiano. Schiacciare le patate con uno schiacciapatate.

Accendere il forno impostando la temperatura a 200°C.

Mettere in una ciotola capiente tutti gli ingredienti.

Aggiustare di sale e pepe secondo i gusti, aggiungere un po' di noce moscata.



3 Amalgamate accuratamente il tutto.



4 Ottenete delle crocchette dall'impasto preparato.
Passatele nel pangrattato e posizionatele in una teglia ricoperta di carta forno.



5

Infornate e ritirate appena il pangrattato comincerà a colorire.