

ANTIPASTI E SNACK

Crocchè di patate speck ed asiago

di: *pasticcina167*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 grosse patate vecchie
1 uovo
150 g di speck
150 g di asiago
100 g circa di parmigiano grattugiato
pangrattato
farina
acqua
sale
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate con la buccia.



2 Una volta cotte spellarle e passarle fino a renderle una purea.



3 Preparare gli altri ingredienti mentre la purea raffredda.



- 4 Per l'impasto tagliare lo speck e l'asiago a dadini e unire tutti gli ingredienti alla purea, aggiustare di sale.



- 5 Preparare la pastella mescolando acqua e farina e su di un piatto disporre il pangrattato e iniziare a fare le polpette.



6 Realizzare delle palline e affusolarle poi tuffarle dentro la pastella.



7 Quindi nel pangrattato.



8 Friggerle in abbondante olio caldo.





9 Si possono gustare dentro ad un panino.



NOTE