

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le **crocchette di patate** che vi presentiamo in questa ricetta sono facili e veloci ma soprattutto sono buonissime! Si tratta decisamente di una portata salva cena, con una bella porzione di verdura accanto saranno contenti sia le mamme e i papà che i bambini! Di certo sono una ricetta molto economica e anche svuotafrigo in quanto da questa base si possono fare tutte le variazioni che si vogliono! La loro crosticina croccante le rende irresistibili ed è per questo che vi conviene fare dose doppia! Seguite i passaggi che ci sono stati lasciati sul forum, fate vostri i vari consigli e

provatele subito! Come verdura di contorno ci stanno benissimo ad esempio le [zucchine marinate](#), semplici e rapide!

INGREDIENTI

500 g di patate lessate e schiacciate
2 tuorli
40 g di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di farina
un poco di prezzemolo tritato
sale e pepe a piacere.

PER L'IMPANATURA

50 g di farina
1 uovo battuto
60 g di pangrattato.

Olio di semi di arachidi per la frittura

PREPARAZIONE

1 Per fare le crocchette di patate, mettete in una ciotola le patate già lesse e unite i tuorli, il formaggio, il prezzemolo, la farina, sale e pepe.

Mescolare bene.

Se il composto dovesse essere troppo liquido aggiungete altra farina.

Preparate 3 piatti, in uno mettete la farina, nel secondo mettete l'uovo sbattuto, nel terzo mettete il pangrattato.

Prendete un poco di impasto con le mani e dategli una forma allungata, preparate altre crocchette fino a concludere l'impasto.

Passate le crocchette prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pangrattato, ripetete questa operazione una seconda volta.

In una padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente).

Friggere le crocchette fino a quando sono dorate.

Mettetele sopra un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Servite caldi.



CONSIGLIO