

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Crocchette di patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ci sono quelle sere in cui si ha voglia di preparare qualcosa di buono per tutta la famiglia. Ecco che le **crocchette di patate** al forno sono un'ottima soluzione! Si fanno facilmente e soprattutto sono buonissime: saranno di certo apprezzate ed amate da grandi e piccoli che di certo vi chiederanno il bis. Farle non è difficile, poi questa variante che prevede la cottura in forno è indicata per tutti, poiché povera di grassi. Questa poi è solo la partenza, da questa versione infatti potete sbizzarrirvi creando la vostra ricetta preferita! Se amate inoltre i contorni con le patate, non perdetevi le nostre [patate a fisarmonica](#): facili, simpatiche e buonissime!

INGREDIENTI

PATATE lesse - 400 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
UOVO 1
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANGRATTATO
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle crocchette di patate al forno, innanzitutto lessate le patate in una capace pentola con l'acqua. Trascorso il tempo necessario di cottura, scolate e pelate le patate quando sono ancora calde, lasciatele raffreddare e schiacciatele con lo schiaccia patate, facendole ricadere all'interno di un recipiente. Quando sono ben fredde da prima aggiungete nel recipiente l'uovo.



- 2 Insaporite il composto con un pizzico di sale, una macinata di pepe e con della noce moscata.



- 3 Preparete un trito abbastanza fino, con del prezzemolo fresco e uno spicchio d'aglio e unitelo alle patate schiacciate.



4 Mescolate bene l'impasto in maniera tale da amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di

loro.



5 Prendete delle porzioni d'impasto e iniziate a lavorare il composto con le mani e formate le crocchette. Decidete voi la grandezza delle crocchette.

Una volta che avrete formato le crocchette passatele nel pangrattato.





6 Foderate una teglia con della carta forno e disponete le crocchette al suo interno, quindi passate sopra ogni crocchetta un leggero filo d'olio extravergine d'oliva.





- 7** Trasferite le crocchette di patate in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 15, fino a doratura completa.

Trascorso il tempo indicato necessario per la cottura, se vedete che le crocchette non sono sufficientemente dorate proseguite la cottura di 5 minuti con il grill. Dopodichè sfornate le crocchette, insaporitele con un pizzico di sale e servite.





CONSIGLIO

Posso surgelarle?

Sì puoi surgelarle da cotte oppure anche solo l'impasto in modo da averlo a disposizione quando ti serve.

Potrei aggiungere dei cubetti di prosciutto cotto?

Certamente!

Quanto tempo si conservano?

Si conservano in frigo per un giorno ma io ti consiglio di mangiarle subito calde.