

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Crocchette di patate al forno

di: *Lentyle*

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** Preparate 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