

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le crocchette di patate sono una ricetta tipica della cucina italiana. Ogni regione ne ha una versione e tutte, più o meno, consistono in delle polpette di purea di patate, uova, formaggio e prezzemolo, impanate e fritte in olio. Le crocchette di patate sono molto apprezzate, da grandi e piccini, come antipasto, contorno o finger food, e possono essere farcite con vari ingredienti, come mozzarella, prosciutto, salumi o verdure. Le crocchette di patate si abbinano bene con salse a base di yogurt, maionese, senape o ketchup, oppure con insalate fresche e verdure grigliate. Le crocchette di patate sono anche un ottimo modo per riciclare le patate avanzate o per utilizzare le patate vecchie.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani delle golose e croccanti polpette di patate fritte.

Se ti piacciono le <u>ricette con le patate</u> eccone qui alcune che dovresti provare:

Patate al bacon
Sformato di patate
Gnocchi di patate
Patate in padella
Patate al forno

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola

NOCE MOSCATA 1 cucchiaio da tè

SALE

INGREDIENTI PER PANARE E FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 I UOVA 1 PANGRATTATO

PREPARAZIONE

Lava le patate, versale in una pentola con dell'acqua, metti la pentola sul fuoco e fai cuocere per 30 minuti circa, il tempo potrebbe variare a seconda della grandezza delle

patate, verifica la cottura inserendo i rebbi della forchetta in una patata, se arriva al centro senza incontrare resistenza vuol dire che è cotta al punto giusto. Scola le patate dall'acqua di cottura, aspetta qualche minuto e poi sbucciale e tagliale a pezzi.





2 Schiaccia le patate, con uno schiacciapatate, in una ciotola capiente, aggiungi le uova sbattute, unisci anche il formaggio grattugiato, il pangrattato, una grattata di noce

moscata, del sale e mescola per amalgamare bene gli ingredienti.

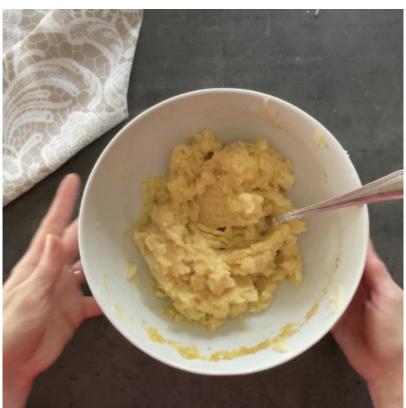












In un piatto pulito sguscia un uovo e sbattilo, in un altro piatto sistema del pangrattato.

Con le mani inumidite, prendi un pugno di impasto, con ogni presa forma delle palline di circa 4 cm di diametro, dai a ciascuna crocchetta la forma allungata tipica di questo piatto. Passa ogni crocchetta prima nell'uovo sbattuto e poi rotolala sul pangrattato in modo da ricoprirne tutta la superficie.









Fai scaldare abbondante olio di semi di arachide in una padella, possibilmente di ferro, e quando sarà alla giusta temperatura (fai la prova immergendo la punta di uno stuzzicadenti nell'olio, se intorno si formano delle bollicine significa che l'olio è pronto) friggi le crocchette immergendole nell'olio e friggendole fino a che non saranno dorate da ogni lato. Man mano che le crocchette di patate saranno cotte prelevale con una

schiumarola.









Lascia scolare le crocchette di patate su dei fogli di carta assorbente e, infine servile ancora calde e fumanti.





L'IMPANATURA PERFETTA

L'impanatura e la frittura sono delle vere arti culinarie. Esistono due tipi di impanatura diversi, alla milanese e alla viennese e ben si adattano a tutti i cibi che possono poi venire fritti.

Il metodo alla milanese prevede il passaggio nell'uovo, in cui ci si può anche lasciare a bagno

qualche minuto la carne, per esempio e poi il passaggio nel pangrattato. Da qui, si butta l'alimento in frittura nell'olio bollente, cui avrete preso la temperatura con uno stuzzicadenti. Se sfrigola, l'olio è pronto.

L'impanatura alla viennese prevedere tre passaggi: prima nella farina, poi nell'uovo e poi nel pan grattato. Alla farina normale si può unire anche quella di semola, che dona alla panatura fritta una croccantezza più marcata.