

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg

UOVA 1 per la panatura - 4

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

SALE

OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l

PANGRATTATO

Le **crocchette di patate** sono un grande classico della cucina. Con le patate si può fare praticamente di tutto. Patate bollite, parmigiano e uova, una preparazione semplice ed un risultato spettacolare! Sarà che il fritto è buono per definizione, ma le crocchette di patate sono davvero sfiziose, e piacciono proprio a tutti, grandi e piccini...E allora? Che l'olio inizi a scaldarsi!

Ecco per voi la ricetta delle crocchette di patate!

Se vi avanzassero delle patate vi consigliamo anche un'altra ricetta molto buona: provate il nostro [gateau](#)!

E se amate questo genere di fritti, ecco qui di seguito altre ricette di crocchette semplici e gustose:

[crocchette di pollo e prosciutto](#)

[crocchette di patate e platessa](#)

[crocchette di patate al forno](#)

Preparazione

- 1 Lessate le patate e passatele allo schiacciapatate.
- 2 Riunite le patate schiacciate in una ciotola ed unitevi le uova, il parmigiano, la noce moscata, il sale ed una macinata di pepe.



- 3 Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciate freddare l'impasto, quindi formate delle palline di circa 4 cm di diametro che allungherete così da conferire la tipica forma della crocchetta.

Passate le crocchette prima nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 4 Fate scaldare abbondante olio per friggere in una padella, possibilmente di ferro, e tuffatevi le crochette.



- 5 Lasciate friggere le crocchette fino a doratura omogenea quindi prelevatele con una schiumarola ed adagiatele su dei fogli di carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

Servite le crocchette ancora ben calde.

Note