

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Frittelle di patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



Le **frittelle di patate** sono un'ottima variante delle crocchette classiche. Sono davvero saporite e ne vanno fatti grandi e piccoli. La cosa sorprendente è che si possono fare con le patate ancora crude, quindi sono un ottimo asso nella manica quando sappiamo che stanno per arrivare ospiti all'improvviso ma vogliamo far loro una bella sorpresa, preparando qualcosa di sfizioso.

L'unico problema di queste frittelle di patate è che sono pericolosissime e una tira l'altra!

Potrete fare da questo punto di partenza tutte le

varianti del caso! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi cercate altre ricette semplici con le patate provate anche quelle [gratinate](#), sono favolose!

## INGREDIENTI

PATATE 1 kg

UOVA o 2 - 1

CIPOLLE grande - 1

PREZZEMOLO piccolo - 1 mazzetto

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare delle gustose frittelle di patate: pelate le patate e grattugiatele con una grattugia. Raccogliete le patate grattugiate in una scodella.
- 2** Grattugiate una cipolla e aggiungetela nella scodella insieme alle patate. Unite ai due ingredienti le uova, spolverate il composto con un trito di prezzemolo e insaporite con un pizzico di sale e una leggera macinata di pepe.
- 3** Mescolate e amalgamate bene il composto. Se risultasse troppo compatto, aggiungete un altro uovo, in modo da ammorbidire l'impasto che non dovrà essere né troppo compatto né troppo morbido. Prendendete delle piccole porzioni d'impasto e formate le crocchette. Schiacciatele leggermente in modo da ottenere dei dischetti di 5 o 6 cm di diametro, non fatele troppo spesse altrimenti rischierete che non si cuociano a dovere nella parte centrale.

4

Scaldate l'olio di semi per frittture ad una temperatura di 160-170°C in una padella capiente, prestate attenzione alla temperatura perchè qualora fosse più alta rischiereste di bruciare le frittelle all'esterno senza riuscire a cuocerle uniformemente all'interno.

Tuffate le frittelle nell'olio bollente e lasciatele cuocere e dorare bene; trasferitele in un cola-fritti o su di un piatto con della carta assorbente cosicchè possano asciugarsi dall'olio in eccesso.

Servite le frittelle di patate con delle fette di limone e una spolverata di fiocchi di sale.

CONSIGLIO