

SECONDI PIATTI

Klocki (crocchette) di patate con formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le klocki ovvero crocchette di patate con formaggio sono uno stuzzichino, o se volete anche un contorno, molto molto sfizioso.

Si tratta di crocchette di patate della tradizione gastronomica bielorusa, sappiamo che appena si pronunciano le tre paroline magiche "crocchette, di, patate" la salivazione inizia da subito ad aumentare e la voglia di crocchette a salire!

Sono molto semplici da preparare, non serve avere grandi abilità culinarie ma vi assicuriamo che ne andranno tutti matti! In più c'è il vantaggio che si

tratti di crocchette cotte al forno, niente puzza e sicuramente più digeribili.

INGREDIENTI

PATATE 8

FORMAGGIO 150 gr

LARDO DI MAIALE salato - 200 gr

UOVA 1

LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola

FARINA 3 cucchiari da tavola

CIPOLLE 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare le klocki (crocchette) di patate dovete iniziare lessando le patate in abbondante acqua bollente e leggermente salata.

In questo caso a voi la scelta se lessarle con o senza buccia, in ogni caso quest'ultima verrà scartata quando le schiaccerete.

2 Una volta ben cotte, ovvero quando si potrà pungerle con una forchetta senza trovare alcun tipo di resistenza, procedete schiacciandole con uno schiacciapatate; qualora ci fosse la buccia potrete verificare voi stessi che questa rimarrà intrappolata nello schiacciapatate facendo passare solo la polpa della patata.

Fate raffreddare leggermente prima di procedere con il passaggi successivo.

Bollite le patate sbucciate e schiacciatele un po' mentre sono ancora calde, quindi fatele raffreddare leggermente. A questo punto miscelate le patate schiacciate con l'uovo, il latte, la farina, il formaggio sminuzzato e formate delle palline.

Trasferite le crocchettine di patate in un contenitore di ceramica, aggiungetevi il lardo di maiale salato tagliato a tocchetti e saltati con la cipolla ed infornate il tutto.

3 Non vi resta che aggiungere alle patate schiacciate l'uovo, il latte, la farina ed il formaggio grattugiato.

Mescolate molto bene, impastando anche con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo.

A questo punto formate delle palline della grandezza di una pallina da ping pong.

Disponete le crocchette in una pirofila, preferibilmente in ceramica.

4

Fate saltare del lardo di maiale salato, tagliato a tocchetti in padella con della cipolla, distribuite il tutto sulle crocchette e infornate a 180°C

per circa 30 minuti.

5 Servite le crocchette di patate al formaggio ancora calde in tavola.