

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alla tarantina

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di patate
pecorino grattugiato
4 uova
farina
olio d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pelare le patate, lavatele e grattugiatele. Mettetele quindi in unaterrina con tre manciate di pecorino, due cucchiaini di farina, sale, pepe e , amalgamando il tutto con le uova. Versate poi il composto appena ottenuto nell'olio bollente e friggetelo a cucchiaiate in modo da ottenere delle frittelle.

Quando saranno ben dorate, mettetele a riposare per qualche minuto su un foglio di carta assorbente, salatele leggermente e servitele subito ben calde.