

Crocchette di patate

Procedimento

1. Lavare bene le patate eliminando i residui di terra, metterle in una pentola, coprirle con acqua fredda e farle cuocere.
2. A cottura ultimata scolare le patate e lasciarle intiepidire. Pelarle e passarle ancora calde con lo schiacciapatate.
2. Condire con sale, noce moscata e formaggio e amalgamare bene il tutto un cucchiaino di legno.
3. Lasciare raffreddare completamente il composto.
4. Sbattere le uova con del pepe nero e un po' di sale.
5. Dare alle patate la classica forma di crocchetta, formando dei lunghi cilindri.
6. Tagliare poi ad una lunghezza di circa 5-6 cm.
7. Inserire le crocchette nell'uovo sbattuto, sgocciolare bene e passare con delicatezza nel pane grattugiato.
8. Impanare bene, facendo attenzione a non deformarle e adagiarle su un piatto.
8. In una padella dai bordi alti scaldare abbondante olio e figgere le crocchette. Sgocciolarle su carta assorbente e servirle ben calde.

Consigli & curiosità

- a) Oltre alla classica forma, le crocchette possono essere modellate a pera, palline, arancini.
- b) Se si opta per una forma a pera o arancino, per simulare il picciolo si possono inserire pezzetti di spaghetti fritti.
- c) Ottimi da servire sia come antipasto che come contorno.

Ricetta dello Chef A. Solillo