

Crocchette di patate



CAST
ALIMENTI
i mestieri del gusto
★★★★★

**Ingredienti per 10 persone**

• Patate bintje	g	650
• Tuorlo d'uovo	n.	3
• Sale fino	g	5
• Pepe nero macinato	q.b.	

Per la panatura

• Uova intere	n.	2
• Mollica di pane bianco grattugiato	g	500

Per friggere

• Olio di semi di arachide	ml	750
----------------------------	----	-----

PROCEDIMENTO

1. Lavare le patate in acqua fredda.
2. Cuocere in forno a vapore fino a cottura.
3. Sbucciare e schiacciare.

4. Inserire in una teglia e, all'occorrenza, far asciugare l'impasto cuocendo per qualche minuto in forno a 130 °C.

5. Unire i tuorli d'uovo e il sale.

6. Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia e formare dei piccoli cilindri del peso di circa 50 g.

7. Sbattere le uova con il sale.

8. Passare le patate nella farina, nell'uovo e successivamente nella mollica di pane.

9. Friggere a 180 °C per qualche minuto.

10. Adagiare sulla carta assorbente.

Le crocchette possono essere fatte anche con altre forme e si accompagnano a pesci e carni arrosto o fritti.