

Crocchette di patate

Le **crocchette di patate** sono una ricetta molto golosa di frittelline preparate con patate, uova e Parmigiano, impanate e fritte. Sono un piatto molto famoso della tradizione italiana, delizioso se preparato con patate di buona qualità.

La versione di **crocchette di patate** che vi proponiamo è molto semplice, prevede solo l'utilizzo di patate e formaggio, ma è possibile fare molte variazioni che prevedono la farcitura con prosciutto cotto, mozzarella, prezzemolo o altre erbe aromatiche.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione dell'impasto

- 800 g di patate
- Sale
- 2 uova di gallina
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata

Per la panatura

- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di pane grattugiato
- 50 g di Parmigiano Reggiano

Per completare la preparazione

- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere
- Sale

PREPARAZIONE

- Cuocere le patate a vapore o lessarle in abbondante acqua salata per 30 minuti.
- Passarle con il passapatate in una capace terrina e se sono state cotte a vapore regolare di sale e mescolare accuratamente.
- Unire le uova, il Parmigiano grattugiato e una grattugiata di noce moscata. Amalgamare bene gli ingredienti.
- Prelevare una cucchiata di composto e formare delle crocchette di forma cilindrica. Metterle su un tagliere di legno.
- Appoggiare il tagliere con le crocchette nel frigorifero per una decina di minuti.
- Nel frattempo preparare quanto occorre per la panatura.
- In un piatto sbattere l'uovo con il latte e una macinata di pepe.
- In un altro piatto versare il pangrattato e miscelarlo al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Passare le crocchette nell'uovo, quindi nel pangrattato e metterle in un piatto.
- Al termine della prima panatura, se piace, se ne può fare un'altra.
- In una padella scaldare abbondante olio per frittura, meglio se di oliva. Quando è ben caldo tuffarvi le crocchette. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della panatura risulterà ben dorata, scolare le crocchette e porle su un piatto con carta da cucina asciugandole accuratamente e regolare di sale.
- Servire calde.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Prosciutto cotto, formaggio dolce semi stagionato, insalata fresca.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La difficoltà più grande nella preparazione di questa ricetta è in genere la cottura, poichè le crocchette si possono aprire e rompere. Per evitare che questo succeda è molto importante la temperatura dell'olio, 160° circa, la panatura uniforme e la qualità delle patate, che devono essere poco acquose. Di preferenza scegliere quindi patate farinose, a buccia rossa e pasta gialla, e cuocerle a vapore.