

## Crocchette di patate



Le crocchette di patate sono deliziose come antipasto o come piatto di accompagnamento, molto semplici da preparare ed economiche. Piacciono a grandi e piccini e possono essere preparate secondo la classica ricetta con le sole patate o aggiungendo piselli, prosciutto o quello che più si gradisce. Qui riportiamo la ricetta classica delle crocchette di patate.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 45

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Ecco come fare le crocchette di patate. Scegli delle patate che abbiano all'incirca le stesse dimensioni, lavale e mettile a lessare con la buccia in acqua salata nella pentola a pressione per risparmiare del tempo: saranno pronte in circa 15-20 minuti contro i 40 minuti di una lessatura tradizionale. Lasciale raffreddare leggermente e sbucciale.

Prendi una ciotola, schiaccia le patate con lo schiacciapatate ed aggiungi alla purea il sale, la noce moscata, il pepe, il formaggio grattugiato ed i tuorli.

Mescola bene il tutto, prendi una cucchiata di composto per ogni crocchetta e fai i cilindri di circa 2 cm x 6 cm. Passali quindi nell'uovo (precedentemente sbattuto) e poi nel pangrattato.

Scalda l'olio di semi per friggere in un tegame non troppo grande e friggi le crocchette 4-5 alla volta, non di più per evitare di raffreddare troppo l'olio. Quando le crocchette di patate saranno dorate, prendile e scolale con una schiumarola in un piatto con carta da cucina assorbente. Le crocchette sono pronte per essere servite.

Se non hai ancora uno schiacciapatate adeguato, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## **Ingredienti per 4 persone (30 crocchette)**

- 1 kg patate farinose (o rosse)
- 2 tuorli uova medie
- 1/2 cucchiaino noce moscata
- sale
- pepe
- 100 g parmigiano
- per impanare
- 2 uova medie
- pangrattato
- per friggere
- olio di arachidi