

Crocchette di patate e ricotta (Contorni)



Preparazione

Portate a ebollizione abbondante acqua, tuffatevi le patate con la buccia e lessatele per circa mezz'ora. Scolatele, sbucciatele e schiacciatele in una ciotola capiente. Lasciatele intiepidire e aggiungete tutti gli ingredienti: la ricotta leggermente schiacciata con una forchetta, 2 uova, il prezzemolo, il prosciutto cotto a dadini, il parmigiano, 2 cucchiaini di pan grattato, sale e pepe. Formate le crocchette con le mani, passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Scaldate l'olio in una casseruola dai bordi alti, friggetevi poche crocchette per volta fino a quando non saranno dorate. Scolatele su carta assorbente.

Consigli

Le crocchette sono più buone e croccanti se vengono preparate curando bene l'impanatura: in genere, facendola doppia, si ottiene un risultato ancor più invitante.

Curiosità

Le patate ideali per preparare le vostre crocchette sono quelle rosse e, generalmente, quelle che tendono ad esser maggiormente farinose.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 250 grammi (lesse)

Ricotta 250 grammi

Uova 3 unità

Pan grattato

Prezzemolo (1 cucchiaino di prezzemolo tritato)

Prosciutto cotto 100 grammi (a dadini)

Parmigiano 30 grammi (grattugiato)

Sale

Pepe

Olio di semi di arachidi