
CROCCHETTE DI PATATE ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate farinose,
- 100 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 60 g di prosciutto cotto,
- 3 uova,
- olio d'oliva,
- alcune foglie di basilico,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate con la buccia per 40 minuti in acqua salata.

A cottura ultimata sbucciatele, passatele allo schiacciapatate facendo cadere il passato in una terrina.

Incorporate al composto un uovo intero e un tuorlo, il formaggio grattugiato.

Mescolate, salate e pepate.

Formate delle crocchette inserendo in ciascuna un bastoncino di fontina e uno di prosciutto.

In una fondina sbattete le rimanenti uova con un pizzico di sale, rotolatevi brevemente le crocchette, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio bollente.

Quando sono dorate ritiratele con la paletta forata, asciugatele su carta da cucina e disponetele a piramide sul piatto da portata.

Decorate con foglie basilico.

Servitele subito calde.