

CROCCHETTE DI PATATE E CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate,
- 300 g di carote,
- 20 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 1 mazzo di prezzemolo,
- olio di semi,
- sale,
- pepe.

Spuntate le carote, pelatele e lavatele; mettetele in una pentola con abbondante acqua salata e fatele cuocere per 30-40 minuti circa, a seconda delle loro dimensioni, a fuoco moderato e a pentola coperta.

Lavate le patate, mettetele in un'altra pentola, ricopritele con acqua, salate e portate a ebollizione.

Continuate la cottura delle patate per 30-40 minuti circa, sempre a fuoco moderato e a pentola coperta.

Scolatele, pelatele e passatele nello schiacciapatate.

Scolate anche le carote e passatele al passaverdure.

Raccogliete il passato di patate e di carote in un tegame e fatelo asciugare un poco sul fuoco, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Versate il composto in una ciotola e lasciatelo raffreddare.

Insaporitelo con il sale, il pepe e la noce moscata; unite il burro a pezzetti, i tuorli, il grana, un cucchiaio di pangrattato e il prezzemolo, lavato e tritato.

Mescolate gli ingredienti finché saranno bene amalgamati.

Formate delle pallottoline e passatele nel pangrattato rimasto.

Fate scaldare abbondante olio, senza fargli raggiungere l'ebollizione; immergetevi le crocchette e fatele dorare leggermente.

Scolatele, con il mestolo a rete, sopra un foglio di carta di tipo assorbente da cucina.

Servitele ben calde in tavola.