

# CROCCHETTE DI PATATE FILANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 6 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato,
- 150 g di mozzarella,
- 4 uova,
- farina,
- pangrattato,
- prezzemolo tritato,
- noce moscata,
- 1/2 cipolla bianca,
- 40 g di burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua bollente salata, quindi scolatele e pelatele quando sono ancora calde.

Passate le patate allo schiacciapatate raccogliendo il passato in una terrina.

Fate sciogliere al fuoco in una casseruola il burro, quando è caldo unite la cipolla tritata finemente e fatela appassire a fuoco dolce.

Unite il passato di patate, profumate con un pizzico di noce moscata e lasciate asciugare la purea a fuoco basso mescolando vigorosamente con un cucchiaio di legno.

Levate dal fuoco la purea, salate, pepate e unite, uno alla volta, 2 tuorli, quindi incorporate anche l'emmenthal grattugiato.

Con il composto ottenuto preparate delle crocchette, incavatele un poco, introducete in ciascuna qualche dadino di mozzarella, quindi arrotolate di nuovo le crocchette con le mani per richiudere la mozzarella.

Passate le crocchette nella farina, poi nelle rimanenti uova sbattute, quindi nel pangrattato.

Friggete le crocchette in abbondante olio bollente e servitele ben calde spolverizzate di prezzemolo.