

CROCCHETTE DI PATATE IMPANATE AL MAIS

Ingredienti per 8 persone:

- 800 g di patate da lessare,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 5 uova,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- farina bianca,
- farina di mais,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1 pizzico di paprica,
- tabasco,
- 1 pizzico di prezzemolo tritato,
- sottaceti,
- abbondante olio per friggere,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Dopo aver lessato le patate, sbucciatele, schiacciatele con la forchetta, raccoglietele in una ciotola e amalgamatele con il prosciutto cotto ridotto in brunoise (piccola dadolata), sale, pepe, un pizzico di paprica, una grattatina di noce moscata, 3 uova e 3 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Preparate con l'impasto due dozzine di crocchette, passatele nella farina bianca, nelle uova sbattute (2) e, infine nella farina di mais, facendola aderire perfettamente.

Friggete le crocchette in abbondante olio caldo, scolatele su carta assorbente e servitele calde accompagnate da una salsina composta da sottaceti tritati, conditi con un filo d'olio, Tabasco, un pizzico di prezzemolo tritato.

Consigli: l'impanatura fatta con la farina di mais, invece che con il pangrattato, conferisce a queste crocchette una copertura particolarmente croccante e le rende adatte ad accompagnare gli aperitivi, oppure a far da contorno ad arrostiti o a brasati.