

CROCCHETTE DI PATATE 1

Ingredienti per 3 persone:

- 8 patate grandi
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- poca noce moscata grattugiata
- 1/2 cucchiaino di fecola di mais (maizena)
- uova
- pangrattato
- olio d'oliva

Mettete a cuocere nella pentola 8 patate grosse con la pelle.

Quando sono cotte, pelatele e schiacciatele.

Aggiungete alla massa: 1 tuorlo d'uovo, sale, un po' di noce moscata grattugiata e 1/2 cucchiaino di fecola di mais (Maizena).

Impastate bene questa massa quando è ancora calda, mettendo un po' di farina sul tavolo.

Posate questo impasto e formate un cilindro di 2-3 cm di spessore; tagliatelo in bastoncini di circa 5 cm ciascuno.

Passate i bastoncini nell'uovo sbattuto e in seguito nel pangrattato.

Immergeteli nell'olio (come per le patate fritte), finché siano dorati e ben caldi.