

## CROCCHETTE DI PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 2 uova
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- pangrattato
- sale
- olio d'oliva

Lessare le patate, sbuciarle e passarle allo schiacciapatate.

Unire alla purea un uovo, il parmigiano, sale e una grattata di noce moscata.

Se l'impasto fosse troppo morbido unire poca farina.

Amalgamare bene gli ingredienti e formare un rotolo di 4 cm di diametro.

Tagliarlo a pezzi di 4 cm.

Passare le crocchette nell'altro uovo sbattuto con il sale e poi nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio bollente.