
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.