
CROCCHETTE IN CROSTA DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 100 g di mandorle tritate
- 50 g di burro fuso
- sale
- olio d'oliva

Lavate con cura le patate, lessatele con la buccia in acqua salata bollente, scolatele, lasciatele intiepidire e pelatele. Subito dopo, passatele con lo schiacciapatate, salate l'impasto ottenuto e con il palmo delle mani, formate delle palline che immergerete nel burro fuso, poi nel trito di mandorle in modo che siano completamente rivestite dalla granella e per finire nell'olio caldo.

Friggetele per pochi minuti fino a dorarle.

A cottura ultimata, scolatele e lasciatele riposare per qualche minuto su fogli di carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

Servitele subito calde e croccanti.