

# Crocchette di patate e speck

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 25 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Le crocchette di patate e speck sono degli stuzzichini semplici da realizzare e davvero gustosi. Le versatili patate in questo caso si abbinano al sapore aromatico e più deciso dello speck. Le crocchette di patate e speck sono un'ottima ricetta da servire come antipasto oppure in un buffet per una cena o un pranzo in piedi. Le crocchette di patate e speck si preparano velocemente e garantiscono un sicuro successo sia tra i commensali più piccoli che tra i commensali adulti. Le crocchette di patate e speck possono essere cotte anche al forno, basterà regolare la temperatura del forno sui 200 gradi e fare cuocere per circa 15-20 rigirando le crocchette di patate e speck di tanto in tanto.



### Per 15 crocchette del peso di 50 gr l'una

Noce moscata grattugiata 1 pizzico	Prezzemolo q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	Sale q.b.
Patate 800 gr	Speck 100 gr
Pepe macinato q.b.	Uova medie due

### Per impanare

Pangrattato q.b.
Uova 1 medio

### Per friggere

Olio di semi di arachide q.b.
----------------------------------

## Preparazione



In una casseruola mettete a bollire dell'acqua salata, quindi fate cuocere le patate con la buccia (1), una volta cotte, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate all'interno di una ciotola (2). Quindi aggiungete alla purea di patate, il prezzemolo, il sale.





Quindi sminuzzate lo speck e unitelo all'impasto (4) aggiungete poi le uova e il parmigiano grattugiato (5). Amalgamate quindi bene tutti gli ingredienti (6)



e prelevate con le mani una parte del composto (circa 50 gr) e modellatelo per formare delle crochette (7). Quindi passate le crochette nell'uovo sbattuto (8), poi nel pangrattato (9)



e infine friggetele in olio bollente e lasciatele ben dorare rigirandole da una parte e dall'altra. (10-11) Scolatele su un foglio di carta assorbente e servite calde (12).