

Crocchette di patate

Categoria: Portate - Finger Food



Informazioni Generali

 **Preparazione:**
45 min

 **Cottura:**
per
crocchetta
circa 2 min

 **Costo:**
Molto Basso

 **Difficoltà:**
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 15 min per bollire le patate in pentola a pressione / 30-40 min in pentola normale






Le crocchette di patate sono dei deliziosi antipasti o secondi piatti molto famosi per la loro bontà e semplicità di preparazione.

Le crocchette di patate sono sempre molto gradite a tavola dai più grandi ma soprattutto dai più piccoli.

Qui vi proponiamo una versione delle crocchette di patate di tipo classico, ma se volete potete arricchire le vostre crocchette con altri ingredienti come il prosciutto, i piselli e chi più ne ha più ne metta!

Per 30 crocchette

Patate
farinose o rosse 1 kg
Noce moscata
grattugiata mezzo cucchiaino
Sale
q.b.

Uova
 i tuorli di 2 uova medie
Pepe
 macinato a piacere
Parmigiano Reggiano
 grattugiato 100 gr

..per impanare

Uova **Pangrattato**
medie 2  q.b. 

..per friggere

Olio
di arachide q.b. 

Preparazione



Per preparare le crocchette di patate utilizzate patate farinose e non acquose e se avete dubbi, acquistate quelle rosse. Lavate le patate (1) e mettele a lessare (2) con tutta la buccia in acqua salata: al fine di ottenere una cottura uniforme, utilizzate patate il più possibile della stessa dimensione. Una volta cotte, (per delle patate di media dimensione, ci vorranno 15-20 minuti in pentola a pressione e circa 40 lessandole tradizionalmente) lasciatele leggermente intiepidire (giusto quello che servirà per poterle maneggiare) e poi sbucciatele (3) infilzandole con una forchetta e levando la pelle con un coltellino.



Passatele in uno schiacciapatate (4) ancora calde e lasciate che la purea ricada in una ciotola, nella quale aggiungerete il sale, il pepe, la noce moscata (5) i tuorli e il formaggio grattugiato (6).



Mischiate tutto con un mestolo fino ad ottenere un composto morbido e asciutto (7). Prendete una cucchiata di composto (io ho formato 30 crocchette del peso unitario di 35 gr) e dategli forma cilindrica (8), poi intingete ogni pezzo nelle due uova (9) che avrete preventivamente sbattuto



e, successivamente, nel pangrattato (10). Preparate così tutte le crocchette (11) fino ad esaurimento del composto. Scaldate abbondante olio di arachide in un tegame non troppo grande fino a raggiungere i 180°, e poi tuffate all'interno 3-4 crocchette alla volta per non fare abbassare di molto la temperatura dell'olio. Quando le crocchette saranno ben dorate (12) su tutta la superficie, prelevatele con una schiumarola e mettetele a scolare dell'olio in eccesso su di un piatto foderato con carta assorbente. Servite le crocchette di patate ancora calde.

I consigli di Sonia

Le patate ideali per questa ricetta sono farinose, come quelle nuove, dalla pelle chiara e sottile. Se avete dei dubbi, acquistando quelle rosse non sbagliate di sicuro. Se desiderate crocchette che tengono la forma e molto croccanti, potete impanarle due volte: dopo la prima impanatura, passatele ancora nell'uovo e nel pangrattato. Un'idea per una versione ancora più sfiziosa? Potete farcire ogni pezzo con un bocconcino di formaggio che fili durante la cottura ma che non rilasci acqua (come la scamorza semplice o affumicata).

