



### Presentazione

I cazzilli palermitani, detti anche *crocchè*, rappresentano un classico della rosticceria siciliana, si tratta di crocchette di patate il cui nome deriva dalla loro tipica forma allungata. I cazzilli, unitamente alle panelle (frittelle di farina di ceci) sono una tipica pietanza da strada. Se pur la ricetta preveda pochi e semplici ingredienti, i cazzilli rappresentano uno dei cibi più prelibati che si possono gustare nelle friggitorie siciliane. La preparazione prevede l'utilizzo di patate farinose che vengono bollite e setacciate ottenendo una purea densa con la quale si formano delle crocchette ovali da friggere nell'olio.

### Ingredienti per 25/30 cazzilli

Patate farinose 1 kg, Prezzemolo da tritare 1 ciuffo,  
Sale fino q.b., Pepe nero q.b., Olio extravergine d'oliva q.b.

### Preparazione:



Per preparare i cazzilli palermitani iniziate lavando e lessando le patate (meglio se intere con la buccia) in acqua salata, poi scolatele e lasciatele completamente raffreddare (potete cuocerle anche la sera prima). Pelate le patate (1) e passatele al passaverdura (2) avendo cura di ottenere una purea fine e senza grumi. Unite alla purea il sale, il pepe, il prezzemolo tritato (o la menta) (3),



amalgamate per bene fino ad ottenere un composto omogeneo (4); ungetevi le mani con l'olio d'oliva e poi prelevate una piccola quantità di composto (dovrete ottenere una crocchetta delle dimensioni di un dito medio) e formate un cazzillo (5), che poggerete su di un vassoio. Continuate così fino a terminare l'impasto. Friggete i cazzilli in olio extravergine di oliva (oppure di arachide) a circa 175°-180° (non superate mai i 180°). Cominciate la frittura facendo una prova con un solo cazzillo (6): se dovesse aprirsi oppure assorbire troppo olio rimanendo molle all'interno dovrete aggiungere 2-3 cucchiaini di farina, anche se la ricetta originale non lo prevede, poiché le friggitorie siciliane adoperano un tipo particolare di patate che non rendono necessaria questa aggiunta. Friggete quindi tutti i cazzilli e serviteli immediatamente!

### Consiglio

Per una buona riuscita dei cazzilli è fondamentale che le patate siano farinose: poiché il composto non prevede l'uso delle uova, si dovrà ottenere una purea di patate densa per poter mantenere la forma allungata, tipica dei cazzilli, durante la frittura.