

Crocchette di patate

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!

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

Per 30 crocchette

Noce moscata grattugiata mezzo cucchiaino
 Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr
 Patate farinose o rosse 1 kg Pepe macinato a piacere
 Sale q.b. Uova i tuorli di 2 uova medie

..per impanare

Pangrattato q.b. Uova medie 2

..per friggere

Olio di arachide q.b.

Preparazione

Per preparare le crocchette di patate utilizzate patate



farinose e non acquose (come potrebbero essere quelle nuove, dalla pelle chiara, sottile) e se avete dubbi, acquistate quelle rosse. Lavate le patate (1) e mettetele 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 sbattute.



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.

Consiglio

Se volete rendere le vostre crocchette molto croccanti all'esterno, potete impanarle due volte: dopo la prima impanatura, passate ancora la crocchetta nell'uovo e poi di nuovo nel pangrattato.