Ricetta: **Crocchette di patate e carne**

Author: WWW.MISYA.INFO

Avevo adocchiato questa ricetta delle crocchette di patate e carne macinata su un libro di ricette completamente dedicato alle patate. Ogni volta che decidevo di prepararle succedeva sempre qualche intoppo che me lo impediva L'altro giorno, mi è balzata di nuovo tra le mani questa ricetta e questa volta sono riuscita nell'intento! Queste crocchette di patate e carne sono davvero semplicissime da preparare e mi hanno risolto una cena.. qualche crocchetta, un pò di insalata verde e io e mio marito ci siam leccati i baffi. Per chi preferisce una cottura più light presumo che possano essere anche cotte al forno, se le provate, fatemi sapere :)

Ingredienti per 12 crocchette:
500 gr di patate
100 gr di carne tritata
20 gr di parmigiano
20 gr di burro
1 cipollotto
sale
pepe
farina

1 uovo
pangrattato

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 40 min + 1 ora a riposo

Procedimento:
Pelare le patate, tagliarle a tocchetti e farle cuocere in acqua bollente per una ventina di minuti.

Nel frattempo far imbiondire il cipollott tritato in un cucchiaio d'olio. Aggiungere la carne macinata, salare, pepare e farla rosolare per qualche minuto. Scolare le patate, passarle nello schiacciapatate e raccogliere la purea in una terrina.Aggiungere il burro, la carne macinata e il parmigiano e mescolate.

Con le mani inumidite, formate con il composto delle crocchette.

Impanare le crocchette di patate e carne passandole prima nella farina, poi nell'uovo battuto e infine nel pangrattato.

Disporre le crocchette di patate in un piatto e fatele riposare in frigo per mezzora.

Far scaldare l'olio in u'ampia padella e friggere le crocchette di patate un paio di minuti per lato o fino a che non saranno dorate.

Solleverale con una schiumarola, scolarle su della carta assorbente, quindi servirle.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO