

Ricetta: **Crocchette di patate e carne**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 12 crocchette
Tempo di cottura : 10 min
Tempo di preparazione : 30 min



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 macinata
20 gr di parmigiano
50 gr di scamorza
20 gr di burro
1 cipollotto
sale
pepe
farina
1 uovo
pangrattato

Procedimento

Fate bollire le patate in abbondante acqua salata per circa 30 minuti; poi scolatele, passatele nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina.

Nel frattempo far imbiondire il cipollotto tritato in un cucchiaio d'olio. Aggiungete la carne macinata, salate, pepate e fate rosolare per qualche minuto.

Aggiungete nella purea di patate, il burro, la carne macinata, il parmigiano, il formaggio tagliato a cubetti piccoli 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.