



Crocchette di patate e prosciutto

[Del 27/01/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 500 gr di patate farinose, 50 gr di burro, 1 tuorlo, sale, farina, mozzarella, 50 gr di prosciutto crudo, 1 uovo intero, pangrattato, olio di semi - parmigiano.

Lessare le patate, sbucciarle ed ancora calde schiacciarle con l'apposito passapatate; metterle in una casseruola con sale e burro e fare asciugare per alcuni minuti; togliere dal fuoco ed aggiungere il tuorli d'uovo e due cucchiari di parmigiano, amalgamare bene; tritare il prosciutto e tagliare la mozzarella a cubetti; con le mani infarinate formare le crocchette a forma ovale, farcirle con un cubetto di mozzarella e poco prosciutto, ricomporre la forma ovale, passare nella farina, nell'uovo intero sbattuto e nel pangrattato; friggerle in abbondante olio bollente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]