



Crocchette di patate

[Del 31/05/2001 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 700 g di patate, 3 tuorli d'uovo, farina, 1 dl di panna liquida, 50 g di burro, sale.

Prima di tutto lavate e lessate le patate in acqua salata, poi sbucciatele e riducetele in purea. Amalgamatele con una noce di burro e fatele asciugare sul fuoco, mescolando con cura con un cucchiaino di legno; quindi unitevi la panna e i tuorli d'uovo, aggiustate di sale e lasciate raffreddare un poco il composto. Formate poi delle palline di 2 cm di spessore, rotolatele nella farina e quindi friggetele nel burro finché saranno ben dorate.

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