

CONTORNI

Crocchette di patate impanate al mais

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

307 kcal

■ Ingredienti per 8 persone

Patate da lessare	800 g
Prosciutto cotto (150 g)	1 fetta
Uova	5
Formaggio parmigiano grattugiato	3 cucchiaini
Farina bianca	
Farina di mais	
Noce moscata	1 grattatina
Paprica	1 pizzico
Tabasco	
Prezzemolo tritato	1 pizzico
Sottaceti	
Olio per friggere	abbondante
Olio d'oliva extra-vergine	1 filo
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Dopo aver lessato le patate, sbucciatele, schiacciatele con la forchetta, raccoglietele in una ciotola e amalgamatele con il prosciutto cotto ridotto in brunoise (piccola dadolata), sale, pepe, un pizzico di paprica, una grattatina di noce moscata, 3 uova e 3 cucchiaini di formaggio grattugiato.
- 2 Preparate con l'impasto due dozzine di crocchette, passatele nella farina bianca, nelle uova sbattute (2) e, infine nella farina di mais, facendola aderire perfettamente.
- 3 Friggete le crocchette in abbondante olio caldo, scolatele su carta assorbente e servitele calde accompagnate da una salsina composta da sottaceti tritati, conditi con un filo d'olio, Tabasco, un pizzico di prezzemolo tritato.

- 4 Consigli: l'impanatura fatta con la farina di mais, invece che con il pangrattato, conferisce a queste crocchette una copertura particolarmente croccante e le rende adatte ad accompagnare gli aperitivi, oppure a far da contorno ad arrosti o a brasati.
- 5 Vino consigliato: vino bianco frizzante, sapore secco e fresco (Oltrepò Pavese Cortese, Prosecco di Valdobbiadene, Lizzano bianco).