

Crocchette Di Patate Alla Fontina

Lessate le patate con la buccia per 40 minuti in acqua salata. A cottura ultimata sbucciatele, passatele allo schiacciapatate facendo cadere il passato in una terrina. Incorporate al composto un uovo intero e un tuorlo, il formaggio grattugiato. Mescolate, salate e pepate. Formate delle crocchette inserendo in ciascuna un bastoncino di fontina e uno di prosciutto. In una fondina sbattete le rimanenti uova con un pizzico di sale, rotolatevi brevemente le crocchette, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio bollente. Quando sono dorate ritiratele con la paletta forata, asciugatele su carta da cucina e disponetele a piramide sul piatto da portata. Decorate con foglie basilico. Servitele subito calde.

Ingredienti

800 G Patate Farinose
100 G Formaggio Fontina
50 G Formaggio Grattugiato
60 G Prosciutto Cotto (fette Da 60 G)
3 Uova
Olio D'oliva
Alcune Foglie Basilico
Pangrattato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.