

# Frittelle Di Patate (3)

Cuocere le patate sbucciate e tagliate a pezzi per 20 minuti in acqua salata. Portare ad ebollizione il latte con 60 cl di acqua e il burro e gettarvi 75 g di farina mescolando poi continuamente finché il composto si staccherà dalle pareti della pentola. Farlo raffreddare poi incorporarvi le uova, le patate passate al passaverdura, sale e pepe. Amalgamare il composto poi formare delle palline schiacciate, infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente. Salarle e servirle ben calde.

## Ingredienti

400 G Patate  
90 G Farina  
60 G Burro  
60 Cl Latte  
2 Uova  
Abbondante Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.