

Frittelle Di Patate Crude

Spellate le patate, lavatele e tagliatele a filetti sottilissimi con l'affettaverdure, mettetele in un colino e fate perdere tutta la loro acqua. In una terrina sbattete le uova, aggiungete le patate (che si saranno scurite) e tanta farina, passata attraverso un colino, quanto basta per ottenere un composto ne troppo denso ne troppo liquido. Fate scaldare in una padella abbondante olio, versatevi il composto a cucchiaiate e friggete le frittelle da ambo le parti. Scolatele dorate, mettetele su una carta assorbente, salate e servitele caldissime. Vengono anche servite, dopo averle fritte, zuccherate.

Ingredienti

500 G Patate
2 Uova
Farina
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Abbondante Olio Per Friggere

Note

Preparazione: 20 minuti.