

Frittelle Di Patate

Lavare bene le patate e lessarle con la buccia, in acqua salata. Scolarle, sbucciarle e passarle al setaccio. Mettete il passato in una casseruola, unire un pizzico di noce moscata, un uovo intero e un tuorlo, il formaggio, pepare e mescolare bene. Formare con il composto delle palline e schiacciarle per appiattirle, quindi passarle nella farina. Scaldare il burro e l'olio in una padella di ferro, mettervi le frittelle una accanto all'altra e friggerle da ambo le parti a fiamma moderata. Volendo renderle pi? saporite e sostanziose, aggiungere alle patate un etto e mezzo di salsiccia fresca tritata. Scolare le frittelle dal grasso di cottura e lasciarle raffreddare completamente prima di servirle.

Ingredienti

800 G Patate
2 Uova
2 Cucchiari Formaggio Parmigiano
1 Cucchiario Farina
1 Cucchiario Burro
2 Cucchiari Olio D'oliva
Noce Moscata
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.