

Frittelle di patate

Il perfetto contorno per un pranzo? Le **frittelle di patate**. Semplicissime da preparare, la loro consistenza croccante le rende irresistibili. Inoltre si possono fare in tantissime varianti, aggiungendo magari qualche spezia che piace particolarmente o scegliendo altre soluzioni gustose e decorative.

Come fare le frittelle di patate

Per la ricetta base delle frittelle occorrono patate, farina, burro, uova, toma grattugiata e modiche quantità di panna, zucchero, olio, sale e noce moscata. Ecco come preparare le **frittelle di patate** con i pratici passaggi della nostra ricetta.



- DIFFICOLTÀ: BASSA
- VINO: PIGATO
- DOSI: 20
- CUCINA REGIONALE: -
- TEMPO: 30 min di preparazione 60 min di cottura
- COSTO: BASSO

Ingredienti

- Patate 4
- Farina 2 cucchiai
- Burro 30
- Uova 4 di cui solo 2 albumi
- Toma 20 g
- Zucchero 1 cucchiaio
- Panna q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione



1. Dopo averle sbucciate, lessate le patate per circa trenta minuti in acqua salata, poi toglietele dal fuoco e pressatele con lo schiacciapatate



2. Successivamente amalgamate i tuorli d'uovo, il burro, un pizzico di noce moscata, la toma grattugiata e lo zucchero



3. Dopo aver fatto delle palline con questo impasto, passatele nelle due uova sbattute e nella farina



4. Friggete in padella con abbondante olio e ritirate quando saranno dorate facendo asciugare su carta da cucina

(da www.buonissimo.org)