BIGNÈ DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 5 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di farina
- pepe
- sale
- olio d'oliva

Lessare le patate, sbucciarle e passarle al passaverdura.
Mettere le patate passate in una ciotola e amalgamarvi i tuorli, la farina, sale e pepe.
Mescolare molto bene e formare delle polpettine schiacciate.
Friggerle in olio bollente e scolarle quando saranno dorate e croccanti da entrambi i lati.