

PANZEROTTO VERACE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate a pasta gialla,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe nero,
- noce moscata,
- 1 uovo,
- farina,
- pangrattato,
- olio d'oliva.

Fai bollire le patate in abbondante acqua e sbucciale.

Schiacciale e unisci il burro lavorando il tutto in una casseruola.

Metti sul fuoco molto basso e fai asciugare l'umidità mescolando.

Metti sale e pepe a volontà e una grattatina di noce moscata (poca!) Aggiungi il tuorlo dell'uovo.

Modella i panzerotti con le mani su una tavola infarinata.

Passali nel bianco sbattuto dell'uovo e poi nel pangrattato.

Friggili in abbondante olio ben caldo.

Nota: è molto importante la qualità delle patate.

Devono essere a pasta molto compatta, altrimenti il panzerotto si sfalda prima di essere cotto.