

# PATATE BIGNÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiaini di farina,
- pepe,
- sale,
- olio d'oliva,
- 1 kg di patate.

Lessare le patate, pelarle e passarle al passaverdura.

Unire la farina, i tuorli d'uovo, pepe e sale.

Mescolare bene e farne delle polpettine.

Passarle in un poco di farina e buttarle a friggere nell'olio fumante.

Scolarle croccanti e servirle.