

CROCCHETTE DI PATATE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate pulite tagliate a cubetti,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- 1 tazza di latte intero,
- 250 g di prosciutto cotto sgrassato e tritato finemente,
- 3 scalogni tritati fini,
- 4 uova,
- 1 grattugiata di noce moscata,
- 1 cucchiaio di paprica dolce,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- pangrattato,
- farina,
- sale,
- olio d'oliva.

Cuocete le patate e l'aglio con il latte finché le patate si disfano, quindi schiacciate tutto fino ad ottenere una purea abbastanza densa fate dorare leggermente il prosciutto e gli scalogni con poco olio, quindi mescolateli alle patate impastate insieme 2 uova, il parmigiano, la paprica, la noce moscata e salate a vostro gusto mescolate assieme gli ingredienti dei punti 2 e 3, aggiungendo, poco alla volta, del pangrattato, fino ad ottenere un impasto abbastanza compatto e lasciatelo riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente sbattete le altre 2 uova con poco sale preparate le crocchette, della forma che vi pare, lo spessore dovrebbe essere di circa 20-25 mm (non di meno, altrimenti seccano troppo in cottura) passate le crocchette nella farina, nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato e mettetele da parte scaldate l'olio in una padella antiaderente e fatevi cuocere le crocchette, a fuoco medio, poche alla volta, fino alla doratura desiderata man mano che sono cotte passatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.