

## FRITTELLE DI PATATE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 90 g di farina,
- 60 g di burro,
- 60 cl di latte,
- 2 uova,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere le patate sbucciate e tagliate a pezzi per 20 minuti in acqua salata.

Portare ad ebollizione il latte con 60 cl di acqua e il burro e gettarvi 75 g di farina mescolando poi continuamente finché il composto si staccherà dalle pareti della pentola.

Farlo raffreddare poi incorporarvi le uova, le patate passate al passaverdura, sale e pepe.

Amalgamare il composto poi formare delle palline schiacciate, infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente. Salarle e servirle ben calde.