
FRITTELLE CON PATATE E CIPOLLE

Ingredienti per 16 frittelle:

- 1,4 Kg di patate,
- 1 cipolla piccola,
- 2 uova,
- 5 cucchiaini di farina,
- 1 pizzico di pepe,
- 1 cucchiaino di sale,
- olio per friggere,
- prezzemolo tritato (da aggiungere dopo).

Grattugiare le patate e la cipolla in una terrina riempita a metà con acqua fredda.

Scolare e strizzare la mistura (magari in un panno).

Unire le uova sbattute, la farina, il sale, il pepe e mischiare.

Scaldare l'olio in una padella e mettere il composto a cucchiaiate, ben distanti tra loro.

Schiacciare le frittelle con una spatola, e cuocerle finchè sono dorate.

Se si vuole, si può guarnire con prezzemolo.