

CAZZILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Bollite le patate, sbucciate e passatele con lo schiacciapatate; al purè amalgamate un trito d'aglio e prezzemolo, insaporendo con sale pepe.

Quando il composto si sarà intiepidito formate delle crocchette ovali e friggeteli in olio bollente dopo averle passate negli albumi sbattuti e nel pangrattato.

Scolate, fate asciugare su carta assorbente, di sale e servite i cazzilli ancora caldi.