

CROCCHETTE AI SEMI DI PAPAVERO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate
- 200 g di formaggio emmenthal
- 2 uova
- pangrattato
- basilico
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- 2 cucchiaini di semi di papavero
- olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.

Raccoglietele in una ciotola e amalgamatevi prima l'Emmenthal a scagliette, poi un cucchiaino di erbe aromatiche finemente tritate, regolate il sale e un pizzico di pepe.

Con il composto formate delle crocchette tonde.

Passatele nelle uova sbattute e nel pangrattato cui avete aggiunto due cucchiaini di semi di papavero.

Friggete le crocchette in olio caldo, quando sono dorate ritiratele, asciugatele su carta da cucina e servite.