

CROCCHETTE DI GAMBERI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di gamberetti sgusciati
- 3 patate
- 1 cipolla
- prezzemolo tritato
- latte
- farina
- burro
- sale
- pepe

Lessare le patate.

Intanto sbucciare la cipolla, tritarla e farla appassire in 1 padella con 1 noce di burro.

Quindi tritare i gamberetti e mescolarli in 1 ciotola con la cipolla e il prezzemolo.

Sbucciare le patate e passarle nello schiacciapatate, facendo cadere la purea nella ciotola.

Salare, pepare, unire un poco di latte per ottenere un composto ben amalgamato e farlo raffreddare.

Poi formare delle crocchette, infarinarle e friggerle in 1 padella con il burro spumeggiante, da ambo le parti.