

Frittelle di patate



Per 4 persone

750 g di patate
200-250 g di farina di frumento
3 tuorli d'uovo
un po' di burro fuso
2 C di formaggio grana
1 puntina di noce moscata
sale, pepe

Cuocete le patate in acqua salta, farle raffreddare e passarle.

Unire alla massa di patate i tuorli, il burro, il parmigiano, la farina e il condimento (noce moscata, sale e pepe), quindi lavorare velocemente l'impasto. Stendere la pasta (3 mm), ritagliarla a dei piccoli quadratini e quindi friggerli nell'olio bollente.

Servire questo piatto con crauti o delle foglie di rapa lessata (brassica).

Tempo di cottura: 2 minuti

Suggerimento:

Questa pasta di patate può essere utilizzata anche per gnocchi o mezzelune di patate.