

Crocchette di patate e salsiccia



Ingredienti

Per 6 persone

- 750 g di patate
- 350 g di salsiccia
- 150 ml di latte
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pecorino grattugiato
- 5 uova
- noce moscata q.b
- pangrattato q.b.
- sale e pepe q.b.
- olio di oliva

Procedimento

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate facendo poi cadere il passato in una ciotola. Sciogliete il burro a fuoco basso con il latte e uniteli poco alla volta alle patate in modo da ottenere una purea. La purea di patate deve risultare molto soda quindi vi consiglio di aggiungere il latte poco per volta in modo da raggiungere la giusta consistenza.

Salate, pepate, insaporite la noce moscata, aggiungete i due formaggi grattugiati, mescolate bene e fate raffreddare.

Sbattete ora 3 uova che aggiungerete al composto amalgamandole bene.

Poi prendete le salsicce, tagliatele a pezzetti e liberatele dall'involucro esterno.

Formate delle palline con l'impasto di patate, infilate al centro un po' di salsiccia (solo la pasta) e richiudete il buco con cura.

Preparate due fondine contenenti una, le altre 2 uova sbattute, l'altra del pangrattato. Passate le palline nell'uovo, poi nel pangrattato e tuffatele in una padella dai bordi alti piena a 3/4 di olio caldo.

Friggete fino a quando saranno diventate belle dorate e servite subito!