



Crocchette di patate e mozzarella - [Visualizza sul sito di silvia](#)

antipasti - mozzarella - contorni



Ingr.x 4 persone

1 kg.di patate (del tipo che si vuole) lessate con la buccia e poi passate al setaccio,
4 uova intere,
1 mozzarella grossina, tagliata a dadini piccoli,
prezzemolo tritato,
parmigiano grattato,
sale,
farina,pan grattato,
olio per friggere.

Impastare con le mani le patate schiacciate con due tuorli di uovo e un po' di sale.

Mescolare la mozzarella a dadini con prezzemolo,parmigiano e sale.

Prendere un po' dell'impasto di patate fare una conchetta e mettere dentro un po' di dadini di mozzarella, chiudere bene.

Sbattere leggermente con la forchetta i due albumi rimasti. Rotolarvi dentro le crocchette, poi passarle nella farina.

Sbattere le due uova intere rimaste.

Passare le crocchette infarinate e rotolarle nel pan grattato.

Friggere in olio bollente ma non troppo abbondante.

Passarle sulla carta assorbente. Pronte!

Sono molto buone e piacciono molto,sono anche simpatiche con la mozzarella che filaaaaaaaaa

(io le cuocio nel forno).