



Crocchette alle patate - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - croquet - fritto

Ingredienti: (Per 4 persone)

4 cucchiaini di farina  
800 gr. di patate  
80 gr. di prosciutto cotto  
40 gr. di burro  
1 bicchiere di latte  
3 uova  
50 gr. di emmenthal  
Sale

Preparazione:

Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele; unite il burro e mettete sul fuoco mescolando. Unite, poco alla volta, il latte caldo, il sale e continuate a cuocere per qualche minuto fino a che non diventi un purè.

Dopodiché aggiungete la farina, il formaggio e 2 uova; mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendetelo su una tavola infarinata, ritagliate dei quadrati e disponete al centro di ognuno una fettina di prosciutto e arrotolate.

Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo rimasto e mettete i cornetti su una teglia imburrata; infornate per 10 minuti o finché non siano dorati.