



Crocchè (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

antipasti - patate - contorni - Sicilia - Croquet - Croquette - crocche - crocchette

Sono soltanto patate bollite, pelate, schiacciate rigorosamente al passapatate, condite col prezzemolo, un cucchiaino di amido di riso (per circa 1,5 kg. di patate), modellate e fritte.

L'uso dell'amido in questa preparazione è fondamentale: infatti, agisce da legante evitando lo spiacevole inconveniente del disfacimento durante la frittura. L'uso del passapatate evita la separazione dell'amido dalla patata, come invece succede col passapomodoro il cui utilizzo è controindicato.

