



Crocchè di patate alla napoletana - [Visualizza sul sito di Rosa](#)

Ingredienti:

patate a pasta gialla 1kg

4 uova

parmigiano: 3 cucchiari

pecorino romano: 4 cucchiari

salame tipo napoli

200 gr. di mozzarella

prezzemolo

pangrattato

sale e pepe,

60 g di burro

olio per friggere.

Procedimento:

Lessate le patate e pelatele ancora calde, passatele e unitevi burro, parmigiano, prezzemolo, sale, pepe e 3 tuorli.

Lavorate l'impasto con le mani unte di olio e formate delle crocchè, mettete dentro salame e mozzarella, chiudete e passate negli albumi montati a neve mescolati con un uovo intero, e infine nel pangrattato; friggere e consumare caldi.



eCucinando.it