



Crocchettone - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

crocchettone - crocchetta - crochè - croquet - contorno caldo - ripieno - imbottito - patate -



Patate bollite, schiacciate e amalgamate con uovo, parmigiano e pangrattato, sagomato a forma di grande crocchetta ripiena di quel che vi pare. Io ho messo prosciutto crudo e caciocavallo fresco filante ma va bene anche con prosciutto e mozzarella. Panatura di olio e pangrattato. In forno a 210/240° per 30 minuti o fino a doratura.

[Vai alla discussione sul forum](#)