



Ente di gestione
delle aree protette dei
Parchi Reali



Le Lune di Avalon

CROCCHETTE DI PATATE E PIANTAGGINE



ingredienti

- 4-5 patate lesse e schiacciate
- Una manciata abbondante di piantaggine
- Parmigiano grattugiato
- Sale, erbe aromatiche a piacere

Per l'impanatura:

- Uovo, Pangrattato, Sale

Procedimento

- Lessare e schiacciare le patate. A parte soffriggere la piantaggine precedentemente mondata, asciugata e tritata, con olio extravergine d'oliva, sale ed erbe aromatiche. In una terrina unire le patate, il soffritto di piantaggine e il parmigiano grattugiato. L'impasto deve risultare sodo. Formare delle palline e passarle in uovo salato e sbattuto e pangrattato. Friggere in olio d'oliva bollente.