



# Crocchette di patate con fontina e salsiccia

30 Luglio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

600K

NOTE

10 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

---

600 g di Patate

---

200 g di Salsicce

---

80 g di Fontina

---

80 g di Pangrattato

---

40 g di Parmigiano grattugiato

---

1 Uovo

---

1 spicchio di Aglio

---

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

---

Sale

## Preparazione

• Lavate le patate, sbucciatele e riducetele a pezzettini. Cuocetele in acqua bollente appena salata per circa 10 minuti, ma fate attenzione che non si disfino perché dovranno rimanere compatte. Scolatele e passatele subito allo schiacciapatate, facendo ricadere la purea in una ciotola capiente.

• Schiacciate l'aglio con un pizzico di sale, usando la punta di un coltello a triangolo, fino a ottenere una crema. Conditela con un filo di olio e aggiungetela alle patate.

• Sbucciate la salsiccia e sbriciolatela finemente, tritate la fontina nel mixer; unite tutto al composto di patate. Aggiungete il prezzemolo tritato finemente, il parmigiano grattugiato e l'uovo; mescolate per amalgamare bene il tutto e unite anche un po'

di pangrattato, fino a ottenere un composto sodo.

- Formate con le mani inumidite delle polpettine, schiacciatele e passatele nel pangrattato avanzato; quindi lasciatele riposare coperte e in frigorifero per circa 10 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, fate scaldare un fondo di olio in una padella larga antiaderente, quindi cuocetevi le polpettine; giratele con attenzione con una paletta piatta, finché saranno dorate da ambo i lati. Trasferitele su un foglio di carta assorbente e salatele all'ultimo momento. Servitele subito, accompagnandole con fettine di limone.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se avete un po' più di tempo, cuocete le crocchette in forno a 180°C per circa 20 minuti, dopo averle appoggiate sulla placca ricoperta con la carta da forno. Basta che le giriate con molta attenzione a metà cottura e otterrete un piatto sempre molto gustoso, ma leggero e croccante.