

Crocchette con patate salsiccia e formaggio

INGREDIENTI

500 g Patate
100 g Salsiccia
5 cucchiari Pecorino grattugiato
1 cucchiaino Sale Grosso
1 o 2 Mozzarelle
Prezzemolo
1 l Olio Di Semi Di Girasole
300 g circa Pangrattato
250 g Farina
2 Uova
1 macinata Pepe Nero

PREPARAZIONE

1. Lessate le patate in acqua salata per circa 15 minuti nella pentola a pressione. Scolatele e lasciatele intiepidire qualche istante. Ora schiacciatele con lo schiacciapatate. Aggiungete il formaggio, il prezzemolo tritato, salate e pepate.
2. Eliminate la pelle alla salsiccia, sminuzzatela e soffriggetela in padella a fuoco moderato.
3. Mescolate il composto e prendetene una pallina appiattitela e sistemate nel mezzo un tocchetto di mozzarella ed uno di salsiccia.
4. Richiudete formando una pallina e poi fate roteare tra le mani sino a formare un piccolo cilindro. Adagiate le crocchette sopra un vassoio infarinato e fate riposare per 30 minuti circa.
5. Infarinate le crocchette, passatele nell'uovo e poi nel pane grattato. Rifate l'operazione ancora una volta (a parte il passaggio nella farina). Friggete in olio caldo circa 3 minuti per lato a fuoco medio. Scolate e lasciate assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente. Salate e servitele calde accompagnate da insalatina, ketchup e senape.

NOTE: Le dosi sono abbastanza indicative, dovete ottenere un composto sodo ma non troppo duro quindi vi consiglio di aggiungere gli ingredienti poco per volta.