

Crocchette di patate e mortadella

Le **crocchette di patate e mortadella** sono una ricetta molto golosa di frittelline preparate con patate, mortadella, uova e Parmigiano, impanate e fritte. La mortadella si trova nell'impasto e deve essere tritata molto finemente per dargli la giusta consistenza.

Le **crocchette di patate e mortadella** si possono gustare come secondo piatto, accompagnate da un'insalata, oppure come sfizioso antipasto, nel qual caso dimezzare le dosi. Se disposte in un piatto e infilzate con uno stecco sono ottime anche per un buffet o un aperitivo.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**

INGREDIENTI

Per la preparazione dell'impasto

- 600 g di patate
- 200 g di mortadella
- Sale
- 2 uova di gallina
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata

Per la panatura

- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di pane grattugiato
- 50 g di Parmigiano Reggiano

Per completare la preparazione

- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere
- Sale

PREPARAZIONE

- Cuocere le patate a vapore o lessarle in abbondante acqua salata per 30 minuti.
- Nel frattempo ridurre la mortadella a cubetti e tritarla molto finemente con un robot da cucina.
- Quando le patate sono cotte, pelarle e passarle con il passapatate in una capace terrina. Se sono state cotte a vapore regolare di sale e mescolare accuratamente.
- Unire la mortadella tritata, le uova, il Parmigiano grattugiato e una grattugiata di noce moscata. Amalgamare bene gli ingredienti.
- Prelevare una cucchiata di composto e formare delle polpette, quindi appiattirle per dargli la forma di frittellina. Metterle su un tagliere di legno.
- Appoggiare il tagliere con le crocchette nel frigorifero per una decina di minuti.
- Nel frattempo preparare quanto occorre per la panatura.
- In un piatto sbattere l'uovo con il latte e una macinata di pepe.
- In un altro piatto versare il pangrattato e miscelarlo al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Passare le crocchette nell'uovo, quindi nel pangrattato e metterle in un piatto.
- Al termine della prima panatura, se piace, se ne può fare un'altra.
- In una padella scaldare abbondante olio per frittura, meglio se di oliva. Quando è ben caldo tuffarvi le crocchette. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della panatura risulterà ben dorata, scolare le crocchette e porle su un piatto con carta da cucina asciugandole accuratamente e regolare di sale.
- Servire calde.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni



AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La difficoltà più grande nella preparazione di questa ricetta è in genere la cottura, poichè le crocchette si possono aprire e rompere. Per evitare che questo succeda è molto importante la temperatura dell'olio, 180° circa, la panatura uniforme e la qualità delle patate, che devono essere poco acquose. Di preferenza scegliere quindi patate farinose, a buccia rossa e pasta gialla, e cuocerle a vapore.