



Fritelle di patate

DALLE CONTADINE DI PROVES

Impasto per ca. 8 pezzi

650 g di patate
100 g di farina di grano tenero
1 uovo
un po' di sale, pepe e noce moscata
olio di arachidi per friggere

Preparazione

Per l'impasto: sbucciate le patate e grattugiatele crude, eliminando il liquido che si crea durante la lavorazione. Aggiungete quindi farina, uova, sale e pepe e mescolate.

Con un cucchiaino versate piccoli mucchi di impasto nell'olio caldo, schiacciandoli per dar loro una forma rotonda.

Cuocete le fritelle da entrambi i lati, fino a quando non saranno di un bel giallo dorato.

Alle fritelle di patate si abbinano molto bene l'insalata di cavolo cappuccio e il formaggio, ma anche la marmellata.