



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Kroccante di Patata

Patates Kroket



3 patate
1 uovo
1 bicchiere farina di galletta
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchierino farina di galletta
Per friggere;
Olio vegetale

- # Le patate si bolliscono poi si sbucciano e si pestano.
- # Alla sopra si aggiungono sale farina farina di galletta pepe nero.
- # Si impasta con le mani.
- # Dal impasto si prendono i pezzi dimensione di albicocca poi si rotolano e si fanno le figure di cilindro.
- # I pezzi preparati si muovono dalla farina di galletta poi si arrossiscono con olio caldo.
- # Si prendono sulla carta per levare olio e dopo servirdi.

Nota: Se volendo nel impasto si può aggiungere anche formaggio grattugiato.