



## Kroccante di Patata

Patates Kroket



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

- # Le patate si bolliscono poi si sbucciano e si pestano.
- # Alla sopra si aggiungono sale farina farina di galeta 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 galeta poi si arrossiscono con olio caldo.
- # Si prendono sulla carta per levare olio e dopo servirsi.

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