



Patata Fritta

Patates Múcveri



150 gr. formaggio a bianco
5-6 pomodori
1 uova
2 cipolle sccche
3 spicchi agli
7 - 8 rami prerzzemoli
1 cucchiaino di carbonata
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
1 bicchiere olio di fritte
1 bicchiere di farina

Le patate si sbuciano e si tartigiano , sopra si aggiungono e si miscelano prezzemoli macinati, formaggio biancotrattugiati, cipolle tarttugiati, uova, sale e pepnero .

Se diventato l'iquid si può aggiungersi 2 o 3 tazzine di farine, l'ultimamente si aggiunge carbonata e si miscela bene.

Da questa miscela si prendono i pezzi e si mettono nella farina poi si frittano nell'olio caldo.

Si fa servirsi a caldo.

Nota: La patata fritta si fa servirsi versando sopra ketchup.