

Crocchette di patate con cuore filante di mozzarella e prosciutto

Categoria: Antipasti - Sfizio

Informazioni Generali

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
2-3 a frittura
min

 Dosi per:
6 persone

 Costo:
Medio

 Difficoltà:
Media



Lecrocchette di patate con cuore filante di mozzarella e prosciutto, possono sostituire un pasto completo, in quanto molto sostanziose e sazianti; vengono preparate con purea di patate mischiata a uova, formaggio grattugiato, e spezie, in seguito impanate e poi fritte in abbondante olio caldo.

La scelta di patate farinose (bianche o rosse) è essenziale per la buona riuscita di questi deliziosi bocconcini di patate che faranno subito festa in tavola.

Ingredienti per l'impasto delle crocchette

» Noce moscata
grattugiata q.b.

» Pepe
macinato a piacere

» Parmigiano Reggiano
grattugiato 100 gr

» Sale
q.b.

» Patate
1 kg

» Uova
2

...per il ripieno

» Mozzarella
(o scamorza) 150 gr

» Pangrattato
q.b.

» Prosciutto
cotto 50 gr

» Uova
3

...per friggere

» Olio
extravergine di oliva o di semi di arachide
q.b.

Preparazione



Lessate le patate con tutta la buccia in acqua salata (oppure cuocetele al vapore), poi scolatele e lasciatele raffreddare (sarebbe meglio lessarle la sera prima, in modo che buona parte dell'umidità se ne vada).



Tagliate la mozzarella (o scamorza) a strisciole dello spessore di meno di 1 cm e della lunghezza di circa 3 cm, e spezzettate anche il prosciutto cotto.

Sbucciate e passate le patate allo schiaccia patate, raccogliete la purea in una ciotola capiente nella quale aggiungerete le uova, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe macinato e la noce moscata grattugiata.



Impastate bene gli ingredienti, poi prendete una cucchiata abbondante di composto, ponetevi al centro una strisciolina di mozzarella (o scamorza) e un pezzetto di prosciutto cotto e richiudete con l'impasto stesso, formando con i palmi delle mani, dei cilindri della lunghezza di circa 8 cm e della larghezza di 3 cm, che andrete a tuffare nell'uovo sbattuto e poi rotolerete nel pangrattato.



Procedete in questo modo fino a terminare il composto, poi friggete le crocchette ottenute, 2-3 alla volta, in un tegame non troppo grande contenente abbondante olio extravergine di oliva oppure di semi (preferibilmente di arachide), fino alla completa doratura (2-3 minuti).

Estraete le crocchette dall'olio con un mestolo forato e adagiatele sopra un piatto foderato con carta assorbente. Salate e servite le crocchette ancora calde.

Consiglio

Per preparare le crocchette di patate dovete utilizzare delle **patate farinose**, come quelle **bianche o rosse**. Quando friggerete le crocchette ponetele in un tegame non molto grande dove le crocchette possano galleggiare in abbondante olio; non frigetene tante assieme (2-3 al massimo), poiché l'olio potrebbe subire un repentino abbassamento di temperatura con il rischio di compromettere la frittura.

Se l'**impasto** delle crocchette dovesse risultare **troppo molle**, non disperate: potete aggiungere due o più cucchiari di **farina (o pangrattato)** per asciugare e dare così più consistenza alle crocchette. Volendo potete **variare il ripieno** sostituendo il prosciutto cotto con della **mortadella, speck, pancetta**, ecc... oppure inserire qualche altro tipo di formaggio (non molle) come **fontina, gruviera**, ecc...