

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crocchette di patate con zucchine

Strawberry · Monday, May 27th, 2013

Ingredienti: (4 persone)

- 2 patate
- 2 zucchine
- 4 uova
- 300gr pane raffermo
- 100gr latte
- 100gr parmigiano grattugiato
- 200gr pangrattato
- 80gr farina
- olio di semi
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate le zucchine a dadini piccoli, cuocete le patate in acqua salata per 30 minuti, scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate, disponetele in una ciotola, unite il pane ammorbidito nel latte e strizzato, le uova, il parmigiano, metà del pangrattato, le zucchine, salate, pepate e amalgamate il tutto, confezionate delle crocchette, passatele nella farina, nelle 2 uova sbattute rimaste e infine nel pangrattato, friggetele nell'olio caldo, fate dorare su tutti i lati, sgocciolatele, mettetele ad asciugare su carta assorbente.

This entry was posted on Monday, May 27th, 2013 at 5:17 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

