

Crocchette di patate speck e provola



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **25 min**
- Dosi per: **15 pezzi**
- Costo: **basso**

Per 15 crocchette del peso di 50 gr l'una

[Patate](#) 800 g
[Speck](#) 100 g
[Provola](#) 100 g
[Uova](#) medie due
[Pepe](#) macinato q.b.
[Sale](#) q.b.
[Noce moscata](#) grattugiata 1 pizzico
[Parmigiano reggiano](#) grattugiato 100 gr
[Prezzemolo](#) q.b.

Per impanare

[Uova](#) 1 medio
[Pangrattato](#) q.b.

Per friggere

[Olio di semi](#) di arachide q.b.

Preparazione



In una casseruola mettete a bollire dell'acqua salata, quindi fate cuocere le patate con la buccia (1), una volta cotte, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate all'interno di una ciotola (2). Quindi aggiungete alla purea di patate, il prezzemolo, il sale.



Quindi sminuzzate lo speck e la provola e uniteli all'impasto (4) aggiungete poi le uova e il parmigiano grattugiato (5). Amalgamate quindi bene tutti gli ingredienti (6)



e prelevate con le mani una parte del composto (circa 50 gr) e modellatelo per formare delle crocchette (7). Quindi passate le crocchette nell'uovo sbattuto (8), poi nel pangrattato (9)



e infine friggetele in olio bollente e lasciatele ben dorare rigirandole da una parte e dall'altra. (10-11) Scolatele su un foglio di carta assorbente e servite calde (12).