

Crocchette di patate al cumino



Ingredienti

- 1kg patate a polpa farinosa
- 100g parmigiano grattugiato
- 6 uova
- sale
- Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA
- Cumino in semi Serie Oro CANNAMELA
- 150g pangrattato



Porzioni
6 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
385.83*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lessate le patate in acqua salata e, quando saranno cotte, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate.
- 2 Trasferite la purea in una ciotola, salatela e insaporitela con un pizzico di Pepe Bianco Serie Oro CANNAMELA.
- 3 Incorporate 4 uova e il formaggio grattugiato.
- 4 Con le mani leggermente unte formate delle crocchette del peso di circa 40 g l'una.
- 5 A parte sbattete le 2 uova rimanenti e salatele.
- 6 Passate le crocchette nelle uova sbattute.
- 7 Aromatizzate il pangrattato con un cucchiaino di Cumino in semi Serie Oro CANNAMELA.
- 8 Trasferite le crocchette nel pangrattato aromatizzato e ponetele su una placca protetta con carta da forno. Infornate a 190° per 15 minuti.