

## 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.