

## Crocchette di patate



---

*TEMPI DI PREPARAZIONE* 18 minuti

*TEMPO DI COTTURA* 5 minuti

---

### *Ingredienti per 4 persone*

*Ingredienti per 10 crocchette*

- / 300 g di patate lesse
- / 200 g di OVOVEG VALSOIA
- / 10 g di lievito alimentare in scaglie
- / 20 g di fecola
- / 2 cucchiaini di erba cipollina tagliata a rondelle
- / Sale
- / Noce moscata
- / Pangrattato
- / Olio di semi per friggere

### *Procedimento*

1. In una terrina schiacciate le patate ancora calde, con l'apposito attrezzo, versandole in una terrina.
2. Unite la fecola, 100 g di Ovoveg Valsoia e il lievito alimentare.
3. Insaporite con il sale, la noce moscata e l'erba cipollina.
4. Formate con l'impasto dei piccoli cilindri, passateli nel rimanente Ovoveg Valsoia e poi nel pangrattato.
5. Friggete le crocchette in olio caldo fino a dorarle. Scolatele su carta assorbente da cucina e servitele ben calde.