

## Crocchette di patate con cuore filante

Portata: Antipasti

Tempo:

Numero persone: 6

Difficoltà: Facile

### Ingredienti per 6 persone

- 200 gr parmigiano reggiano Despar
- 5 uova intere da galline allevate a terra Despar
- 1 kg patate
- 200 gr provolone dolce DOP Despar o
- 250 gr mozzarella
- 30 gr burro Despar
- 50 ml latte PS Despar
- q.b. olio arachide Despar ( per la frittura )
- q.b. pangrattato Despar
- q.b. noce moscata
- q.b. pepe nero
- q.b. sale fino Despar

### Preparazione

1 - Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua salata per circa 25 minuti dal bollire, scolatele, fatele intiepidire e sbucciatele.

2 - Passatele nello schiacciapatate (non è un reperto storico!) e aggiungete alla purea 2 uova intere, il burro, tutto il parmigiano, sale, pepe e noce moscata a piacere.

3 - Nel frattempo avrete tagliato a piccoli tocchi il provolone (saranno saporitissime!) o la mozzarella.

4 - Formate delle polpette ed al centro mettete un paio di pezzetti del formaggio scelto.

5 - Passate le crocchette prima nel battuto delle restanti uova miscelate con il latte e subito dopo nel pangrattato.

6 - Friggete in abbondante olio di semi d'arachide caldo in un pentolino a bordi alti. Sono una deliziaaaa!!

7 - Scelta da gourmet con Despar!