

## CROCCHETTE ALLE MELE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (30gr)
- sale
- 2 mele golden
- pangrattato (100gr)
- patate (200gr)
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30gr)

### Come si prepara

Lavare e lessare 2 patate di media grandezza per 20 minuti in acqua bollente.

Cuocere al forno 2 mele golden a 180 gradi per 20 minuti.

Quando sono cotte, schiacciare in una terrina le patate e le mele insieme, aggiungere la farina, il formaggio grattugiato, 1 uovo intero e 1 tuorlo, sale e pepe.

Mescolare bene e fare delle crocchette da passare nel pangrattato.

In una padella fare scaldare l'olio per friggere e, una volta ben caldo, immergervi le crocchette.

Quando saranno dorate, sgocciolarle, adagiarle su un foglio di carta assorbente e servirle calde.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tags

antipasti caldi, fritti, crocchette alle mele, frutta



