

Crocchette di patate

Ingredienti per 4 persone

Patate	800 gr.
Spicchi d'aglio	1
Uovo	1
Pecorino grattugiato	150 gr
Sale e pepe	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Olio di oliva	q.b.

Procedimento:

Preparate delle **patate** bollite e riducetele in purea. Amalmamate a questo composto il **pecorino**, un pizzico di aglio tritato e del **prezzemolo**, quindi aggiungete una spolverata di **pepe** e un **uovo** battuto.

Adesso formate dei piccoli cilindretti e friggeteli in un tegame con abbondante **olio**.

Fate friggere per pochi minuti fino a che non si formerà una crosticina dorata.

Le crocchette sono pronte e voi penserete già a quando rifarle.

Buon appetito..!