

Crocchette di purè di patate al forno, la cucina del riciclo

Ingredienti:

purè di patate avanzato	quel che c'è	
uova	pz.	1
parmigiano grattugiato	CT.	3
sale e pepe		QB.
farina 00	CT.	3
lievito chimico	presa	1
pangrattato		QB.
olio EVO per la teglia		QB.

Preparazione:

In una grossa ciotola aggiungere al purè di patate un uovo e poi il formaggio e la farina mescolando ed eventualmente aggiungendo (io comincio con il solo formaggio e aggiungo poi via via la farina) fino a ottenere la consistenza desiderata.

Completare con sale e pepe, se necessari, e una presa di lievito chimico istantaneo (non quello vanigliato per torte, per favore!).

Volendo, per dare un tocco di colore in più, aggiungere anche un po' di prezzemolo tritato.

Lasciar riposare al fresco per almeno mezz'ora.

Preparare una ciotola o un foglio di carta da cucina e formare dei mucchietti, più o meno delle dimensioni di una grossa noce, di impasto sul pangrattato.

Terminato l'impasto, far ruotare con molta cura i mucchietti nel pangrattato per cominciare a rivestirli bene dello stesso (tenderanno ad appiccicarsi dappertutto, all'inizio) e poi formare delle palline con le mani.

Disporli su di una placca coperta di carta forno schiacciandoli con le mani per appiattirli alla forma desiderata; oppure disporli in formine, come nella foto seguente, appena unte d'olio.

Prima di infornare nel forno (statico) preriscaldato a 180°C spruzzarle lievemente d'olio.

Cuocere per una ventina di minuti, capovolgerle e dare ancora qualche minuto per colorare la parte inferiore.

Servire calde come antipasto o come contorno ad altre pietanze.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Volendo queste crocchette, lasciate a forma di palline, possono anche essere fritte; oppure, formate come polpette, rosolate in padella.