

crocchette di verdure

Scritto da chiara chiaramonte



La ricetta presentata oggi non è quella delle classiche (sì, a Palermo sono femmine e a Napoli sono mascoli) "crocché" (forse un francesismo?), o italianizzato "crocchette" di patate. Insomma, avete capito benissimo! :) Queste contengono anche altre verdure.

ingredienti

300 g di patate
1 cipolla media
1 zucchina genovese (buccia scura)
1 carota
sale
olio d'oliva
pangrattato
olio per frittura

crocchette di verdure

Scritto da chiara chiaramonte

preparazione

Prendete delle patate (meglio se vecchie - non nel senso di scadute ma il tipo di patata "vecchia"), sbuccatele, tagliatele a dadini e fatele lessare ma non troppo perché quando poi le passeremo allo schiacciapatate, o con la forchetta, il composto deve essere non troppo liquido, ma ben consistente.

Poi affettate un cipollotto, e delle zucchine genovesi e fateli stufare assieme in una padella aggiungendo sale q.b. (wow! scrivo come una vera cuoca!)

Affettate anche una carota e buttatela nella padella con le zucchine e le cipolle.

Appena tutto sarà sufficientemente cotto e morbido, lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Nel frattempo preparate 2 vassoi (o piatti): uno con dell'uovo battuto con un pizzico di sale, l'altro con del pangrattato.

Componete delle polpette/crocchette/crocché con la patata schiacciata e al suo interno "inglobate" un po' delle verdure che prima abbiamo stufato. Rendete ogni crocché compatta e poi passatela prima nell'uovo e poi nel pangrattato.

Appena avrete finito di panare tutte le crocché, mettete a scaldare in una padella (o in una friggitrice se preferite) dell'olio (io uso quello di mais) e appena sarà caldo, iniziate a posare nell'olio bollente le varie crocché e andatele girando per ottenere una cottura omogenea su tutti i lati.

Dopo la frittura lasciate riposare su un piatto/vassoio con della carta assorbente.

E al solito, mentre lavate piatti, pignate e stoviglie unti, le nostre crocché avranno raggiunto la temperatura ideale per essere divorate ad occhi chiusi, con calma, davanti una bella birra "agghiacciata" (si sa che "frittura chiama birra!").

Se non ce la fate a finirle tutte e subito, potrete fare un figurone a cena e servirle come aperitivo (se ne restano poche) o addirittura come secondo (se invece ne sono rimaste abbastanza).

Buon appetito e buona frittura a tutti!