



Crochette di patate e zucca - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - crochè - croquet - fritto

Ingredienti:

400 g di zucca cotta a vapore  
400 g di patate lesse  
1 uovo  
100g circa di pangrattato  
50 g di parmigiano grattugiato  
olio per friggere  
sale  
pepe

Procedimento

cuocere la zucca a vapore o nel MO con un po' di sale, lessare le patate e sbuciarle, schiacciarle insieme alla zucca già scolata per bene, con lo schiacciapatate facendo attenzione ad eventuali schizzi di liquido bollente. Lasciare raffreddare ed aggiungere l'uovo, il parmigiano, il sale e il pepe. Aggiungere tanto pangrattato quanto basta a rendere il composto quasi asciutto e sagomare delle polpette. Aggiungere facoltativamente del formaggio filante prima di passarle nel pangrattato. Friggere in abbondante olio bollente.

