



Crocchettone ripiene - [Visualizza sul sito](#)  
di pappoletta72

antipasti - patate - contorni

molto buone, le faceva spesso mia madre una volta:

Ingredienti per 4 crocchette:

un kg di patate  
2 rossi d'uovo,  
1 cucchaio di farina  
sale, farina,  
prosciutto e formaggio.

Bollire le patate con la buccia, sbuciarle e passarle. unire il sale, la farina, i due rossi e impastare con le mani. Preparare una striscia, metterci dentro una fetta di prosciutto e un po' di formaggio, chiudere con un'altra striscia, infarinare leggermente. Formare 4 crocchette, mettere nel forno e far cuocere una ventina di minuti.

eCucinando.it