LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittelle di patate

Se ne mangi una .....la vuoi riassaggiare!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Patate medie - 6
- uova - 2
- farina - 100 g
- latte - 5 cucchiai
- sale - un pizzico
- olio per friggere

Preparazione

Far bollire le patate in acqua salata e farle raffreddare. In una ciotola ponete le uova intere, amalgamatele per bene con la farina fino ad ottenere una pastella densa e soffice. Aggiungete un pizzico di sale e i 5 cucchiai di latte per renderla più liquida. Fatela riposare per una mezz'ora. Pelate le patate, ormai fredde, e tagliate ognuna in quattro parti rotonde (non troppo grosse!).Mettete l'olio a scaldare. Tuffate le patate nella pastella e, con l'aiuto di un cucchiaio le mettete nell'olio caldo a friggere fino a farle dorare. Scolatele su una carta assorbente. Trasferitele su un piatto da portata e versate a pioggia su tutte un pizzico di sale. Sono buone calde, ma se andate in campagna l'indomani sono ancora più buone!!!!!