

## CROCCHETTE ALLE DOPPIE PATATE

### Ingredienti x 4 persone:

**650 g** patate del Trentino  
(di cui 150 g per la parte finale)

**75 g** di formaggio Trentino a  
media stagionatura

**50 g** di speck del Trentino  
olio extravergine d'oliva  
sale



### Preparazione:

Lavare le patate, metterle in una pentola coperte d'acqua e lessarle, scolarle e sbuciarle subito, ridurle in purea e mescolarle con il formaggio e lo speck tritati. Scaldare l'olio, sbucciare e lavare le 2 patate rimaste (150 g), tagliarle a julienne aiutandosi con una grattugia a 4 facce, asciugarle e friggerle molto velocemente nell'olio caldo, scolarle su carta assorbente e salarle poco.

Bagnandosi le mani con poco olio o acqua prendere un poco di impasto di patate alla volta, formare una crocchetta, una volta pronteimpanarle nelle patate a fiammifero fritte e stenderle in una pirofila in terracotta.

Scaldarle nel forno caldo a 200 C per 5 minuti e servirle accompagnandole da un insalatina di stagione a scelta o della verdura in pinzimonio.

