

Frittelle di patate

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di patate
- 50 gr. di pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 2 uova
- 2 bicchieri di olio di semi di arachide per friggere
- 10 fili di erba cipollina
- sale, pepe

Pelate le patate, lavatele, asciugatele e grattugiatele con una mandolina a fori grossi. Mettete il ricavato in una ciotola, unitevi il pecorino grattugiato, la farina, il sale, il pepe, le uova sbattute e l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Mescolate molto bene in modo da ottenere un composto uniforme.

Ponete sul fuoco la padella per fritti, versate l'olio e quando sara' ben caldo unitevi il composto di patate a cucchiainate. Fatele dorare bene da entrambi i lati, poi scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Cospargete le frittelle con poco sale e servite subito in tavola.

Potete sostituire l'erba cipollina con il rosmarino, dall'aroma piu' persistente.