



Crocchette di cicoria

Ingredienti (per 12 crocchette):

3 patate.

200 gr. di cicoria.

1 salsiccia.

1 uovo.

3 cucchiaini di parmigiano.

2 cucchiaini di pane grattugiato.

Pepe.

Sale.

Peperoncino.

Farina.

Olio per friggere.

Preparazione:

Lessare le patate, quindi schiacciarle con una forchetta. Lessare la cicoria, quindi tagliarla fine. Sbriciolare la salsiccia.

Unire tutti gli ingredienti e amalgamare.

Con le mani bagnate impastare delle crocchette, passarle nella farina, infine friggerle in olio caldo.

E' possibile sostituire la salsiccia con pasta di salame, tonno o prosciutto.

Sono buone anche fredde.

Nonno Lucio