



Crocche Ingredienti

1 kg patate lesse
1 uovo intero ed un tuorlo
prezzemolo
pecorino
parmigiano
sale
pepe
Per l'impanatura:
uovo
farina
pan grattato

La vigilia di Natale nella cucina di casa dei miei, come in tutte le famiglie napoletane, già dal mattino si avviava la preparazione per la sera ... Io, mio fratello e mia sorella non siamo mai stati amanti del pesce, tipica pietanza del cenone e papà, proprio per questo, a pranzo ci preparava qualcosa che ci piaceva: calzoni fritti, montanara e **crocche**. Nella nostra cucina c'era un tavolo di marmo, di granito per essere precisi, lungo grande e lui era lì, dal mattino presto ad impastare e preparare, x 20 /25 persone. Tutta la cucina odorava di frittura ma lui no, mi avvicinavo, lo abbracciavo, mi abbracciava e, anche adesso che non c'è più, riesco a sentire il suo profumo Fahrenheit di Dior... Si sa chi ama frigge e papà ci amava!

Mescolare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Prelevare una cucchiata di composto e formare delle crocchette di forma cilindrica.

Nel frattempo preparare quanto occorre per la impanatura.



Passare le crocchette nell'albume dell'uovo, farina e pangrattato.



Friggere in abbondante olio.