

# Crocchette di patate e broccoli con cuore di pomodorini

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 45 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Le crocchette di patate e broccoli con cuori di pomodorini possono essere proposte come antipasto oppure come secondo piatto allegro e colorato. Queste crocchette nascondono al loro interno un pomodorino che le rende sfiziose e molto colorate. Le crocchette di patate e broccoli con cuori di pomodorini hanno una dorata panatura a base di farina di mais che le rende assai croccanti. Le crocchette di patate e broccoli con cuori di pomodorini piaceranno molto anche ai vostri bambini perché colorati e belle da vedere. Le crocchette di patate e broccoli con cuore di pomodorini sono state ideate dall'autrice del blog [Pentole di rame](#) che ha partecipato al ricettario "Le polpettidi" del nostro [Forum](#).



## Ingredienti

<a href="#">» Broccoli puliti 500 gr</a>	<a href="#">» Pepe bianco q.b.</a>
<a href="#">» Emmentaler 150 gr</a>	<a href="#">» Pomodori ciliegino 20</a>
<a href="#">» Pangrattato 4 cucchiari rasi circa</a>	<a href="#">» Sale q.b.</a>
<a href="#">» Patate 600 gr</a>	<a href="#">» Uova 1</a>

## Per impanare

<a href="#">» Farina 00 q.b.</a>	<a href="#">» Uova medie 2</a>
<a href="#">» Farina di mais q.b.</a>	

## Per friggere

<a href="#">» Olio di semi abbondante</a>
---

## Preparazione



Lavate le patate e senza sbucciarle, lessatele intere, ponendole in una pentola coperte con acqua fredda (1). Una volta giunte a bollore, salate l'acqua e lasciatele bollire per circa 40 minuti, o fino a che non saranno cotte. Non appena saranno e leggermente intiepidite, sbucciate le patate e ponetele in una ciotola capiente (2). Lessate anche i broccoli, se usate i broccoli freschi prima lavateli sotto acqua corrente e mondateli, in acqua salata e scolateli ancora al dente (3).





quindi schiacciate le patate con una forchetta. Unite nella ciotola i broccoli ben asciutti (5) e schiacciate anch'essi (6).



Non appena avrete ottenuto un composto piuttosto cremoso, aggiungete il sale, il pepe bianco, un uovo, 100 gr di l'emmenthaler grattugiato (7) il pangrattato (8) (nel caso il composto dovesse risultare piuttosto appiccicoso potete aggiungere un altro cucchiaino di pangrattato, viceversa toglietene uno). e il restante emmentaller tagliato a piccoli cubetti (9)



Amalgamate il tutto impastando con le mani e lasciate riposare il composto per 5 minuti: assaggiate l'impasto e aggiustate eventualmente di sale. Prelevate circa 50-60 gr di impasto (10), ponete al centro un pomodorino (11) e ricopritelo formando una crocchetta sferica (12-13).



Preparate tre ciotoline con all'interno la farina di frumento, quella di mais e le due uova sbattute (14) e passate le crocchette così preparate che passerete nella farina di frumento (15)



poi nell'uovo sbattuto (16) e infine nella farina di mais (17). Ponete in una padella dai bordi alti abbondante olio di arachide e scaldatelo, poi quando sarà bollente immergetevi le crocchette (18) e fatele dorare rigirandole aiutandovi con un paio di forchette. Scolate le crocchette ormai dorate e ponetele a sgocciolare su di un piatto foderato di carta da cucina. Servite le crocchette non appena saranno tiepide.