

Crocchette di patate e tartufo nero

Un piatto ricco di colori e sapori autunnali, la cremosità della patata arricchita dal gusto ricco e intenso del tartufo nero.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **2 ore**

Cottura: **20 minuti**

INGREDIENTI



600 gr patate ratte o di montagna
3 uova intere
50 gr pecorino
Sale fino
Pepe bianco
50 gr tartufo nero in polvere
80 gr tartufo nero intero
500 gr pan grattato
2 spatole
2 avocado maturi
100 gr olio extra vergine

PREPARAZIONE

1. Lessare le patate ratte in acqua bollente salate, sbuciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate.
2. Unirvi un uovo intero, il sale, il pepe e il pecorino, lavorando il composto con un cucchiaio di legno.
3. Dare la forma di salame della lunghezza di circa 4 cm.
4. Impanare passando prima in un uovo sbattuto e successivamente in pan grattato e polvere di tartufo nero ottenuto facendo seccare degli scarti di tartufo nero e tritati in un secondo momento.
5. Friggere in abbondante olio a circa 170°C le crocchette per circa 4 minuti fino a doratura.
6. Servire con del tartufo tagliato a lamelle sottili