

# Frittelle di patate e formaggio

Senza glutine



## Ingredienti

*500 gr di Patate a pasta gialla*

*100 gr di Formaggio grattugiato (Parmigiano o pecorino a scelta)*

*150 gr di Scamorza o Provola senza lattosio tagliata a cubetti*

*2 Uova grandi*

*3 cucchiaini colmi di mix farine senza glutine #*

*1 mazzetto di Erba cipollina fresca o prezzemolo tritato finemente*

*1 pizzico di Lievito istantaneo per torte salate*

*Sale e Pepe nero q.b.*

*Olio di semi di arachidi per la frittura*

## **Procedimento**

*Inizia lavando le patate e facendole bollire con la buccia. Una volta tenere (fai la prova forchetta!), sbucciale ancora calde e schiacciale con uno schiacciapatate in una ciotola capiente. Lascia intiepidire leggermente. Nella ciotola con le patate, aggiungi le uova una alla volta, mescolando bene con una forchetta o una frusta a mano. Unisci il formaggio grattugiato, l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe. Aggiungi la farina setacciata insieme al pizzico di lievito. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo, morbido ma non troppo liquido. Per ultimo, incorpora i cubetti di scamorza. In una padella antiaderente larga, scalda un dito d'olio. Non devono affogare nell'olio, devono solo essere bacciate dal calore! Quando l'olio è ben caldo (fai la prova con uno stecchino: se fa le bollicine, è pronto), preleva una cucchiata di impasto e adagiala delicatamente in padella. Schiaccia leggermente la frittella con il dorso del cucchiaio. Cuoci per circa 3-4 minuti per lato a fuoco medio. Devono diventare di un oro scuro. Scola le frittelle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Un ultimo pizzico di sale in superficie mentre sono ancora bollenti.*

**Ricetta dal web modificata per le mie esigenze**