



Ricetta

Crocchette di piselli con aioli

Da mangiare con le mani, una gioia per grandi e piccini

35 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CROCCHETTE

500g patate farinose pelate a cubetti

300g piselli congelati

100g farina

50g pangrattato

sale, pepe

50g farina

2 uova sbattute

100g pangrattato

AIOLI

1 tuorlo d'uovo

1c senape

1 spicchio d'aglio pressato

1dl olio di girasole o di colza

½ limone: succo e scorza grattugiata

sale, pepe

4 fette di limone per guarnire

Ecco come si prepara

1 di 3

CROCCHETTE Far bollire le patate per 20 minuti in acqua salata, dopo 15 minuti aggiungere i piselli e cuocere tutto insieme. Scolare, lasciar raffreddare. Aggiungere farina e pangrattato alle verdure, ridurre in purea grossolana con uno schiacciapatate. Formare crocchette rettangolari.

Passare le crocchette nella farina, scuotere la farina in eccesso, passare nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

2 di 3

AIOLI Meschiare tuorlo d'uovo, senape e aglio in una ciotola. Mescolare continuamente e aggiungere l'olio goccia a goccia per creare un'emulsione cremosa. Aggiungere la scorza e il succo di limone, mischiare, salare.

3 di 3

COTTURA Cuocere le crocchette a porzioni nell'olio preriscaldato a 180° C per 5-8 minuti fino a renderle croccanti. Servire con fettine di limone e aioli.