

Πατατοκροκέτες με ζαμπόν και τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ξεφλουδίζετε τις πατάτες, τις κόβετε σε μεγάλους κύβους, τις βάζετε σε μια κατσαρόλα με μπόλικο κρύο νερό και αλάτι και τις βράζετε μέχρι να μαλακώσουν για 40 περίπου λεπτά. Ύστερα, τις στραγγίζετε και τις λιώνετε σε πουρέ (με πιρούνι ή το ειδικό εργαλείο, όχι στο μπλέντερ). Τις αφήνετε να κρυώσουν για 10 περίπου λεπτά.

Προσθέτετε στις πατάτες τους κρόκους, το τυρί, το ζαμπόν, το μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και 1 πρέζα μοσχοκάρυδο, ζυμώνετε το μίγμα και το κρατάτε σκεπασμένο στο ψυγείο για 1 ώρα για να σφίξει.

Βάζετε σε ένα βαθύ πιάτο το αλεύρι σε ένα δεύτερο τα αβγά και σε ένα τρίτο τη γαλέτα. Παίρνετε μια γεμάτη κουταλιά από το μίγμα, το πλάθετε σε κροκέτες (σαν κυπριακούς κεφτέδες) τους τυλίγετε στο αλεύρι, ύστερα στο αβγό και τέλος στη γαλέτα, φροντίζοντας να πιάσουν καλά παντού.

Απλώνετε τις κροκέτες σε ένα δισκάκι, τις σκεπάζετε με πλαστική μεμβράνη και τις επιστρέφετε στο ψυγείο για 20 λεπτά-1 ώρα, για να σταθεροποιηθεί το πανάρισμα. Ύστερα, τις τηγανίζετε σε μπόλικο λάδι, μέχρι να ροδίσουν καλά από όλες τις πλευρές. Τις βγάζετε πάνω σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν και τις σερβίρετε ζεστές (ή ξαναζεσταμένες για λίγα λεπτά στο φούρνο) με μια πλούσια σαλάτα.

Υλικά (για 4-5 άτομα):

5 μέτριες πατάτες,
2 κρόκους αβγών ελαφρά χτυπημένοι,
1 φλ. τριμμένο τυρί (κεφαλοτύρι ή τσένταρ ή γκούντα),
4 φέτες ζαμπόν (ροζ) ψιλοκομμένες,
½ φλ. ψιλοκομμένο μαϊντανό,
αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο.

Για το πανάρισμα:

1 φλ. (περίπου) αλεύρι,
2 αβγά ελαφρά χτυπημένα με 1 κουταλιά γάλα,
1½ φλ. (περίπου) γαλέτα (φρυγανιά αλεσμένη),
λάδι για τηγάνισμα.

Πηγή:like.philenews.com