27 Ιανουαρίου 2020

Πατατοκεφτέδες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά

1 κιλό πατάτες, καθαρισμένες και βρασμένες αποβραδίς (τις βάζουμε ολόκληρες στο ψυγείο για να κρυώσουν)
4 αυγά, χτυπημένα
200 γρ. τριμμένη γραβιέρα ή αρσενικό Νάξου
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
1/2 ματσάκι μαϊντανός+1/2 ματσάκι δυόσμος, ψιλοκομμένα (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 φλιτζ. τσαγιού αλεύρι
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Διαδικασία

Σε ένα μπολ βάζουμε τις πατάτες και τις λιώνουμε με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε αλατοπίπερο, τα μυρωδικά, το κρεμμύδι, το τυρί και σιγά-σιγά τα αυγά και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να φτιάξουμε έναν πυκνό χυλό που να στέκεται στο κουτάλι. Βάζουμε ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι (2 – 3 εκ. από τον πυθμένα του)και το ζεσταίνουμε πολύ καλά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Μόλις κάψει το ελαιόλαδο, παίρνουμε κουταλιές από το μείγμα, τις ρίχνουμε προσεκτικά στο λάδι και τηγανίζουμε για περίπου 2 – 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Τους βγάζουμε

σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί για να στραγγίξουν από τα πολλά λάδια και τους σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr