



CHEF IN  
CAMICIA



## *Crocchette di patate e Cubetti di Pancetta dolce*

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Patate lesse, 4;
- Farina , q.b.;
- Cubetti di Pancetta dolce Negroni;
- Mozzarella per pizza, 30 g;
- Menta, q.b.
- Uovo, 1;
- Pangrattato, q.b.
- Sale, q.b.;
- Olio di semi per friggere.

### > PREPARAZIONE

- Fate rosolare e croccantare i Cubetti di Pancetta in padella a fuoco medio, una volta cotti fateli asciugare dall'olio in eccesso;
- Schiacciate le patate lesse e unitele alla Pancetta dolce in cubetti Negroni, alla mozzarella, all'uovo intero e alla menta tritata, correggete di sale e pepe;
- Friggete le polpettine in abbondante olio di semi bollente.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)