



**Ricetta**

## Frittelle di porro con patate

Semplicemente irresistibili, strato dopo strato dopo strato...

**45 min**

Tempo di preparazione



**45 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### FRITTELLE

- 200 g Porro **Di stagione**
- 200 g patate farinose cotte il giorno prima, sbucciate e grattugiate grossolanamente
- 2 C burro
- 1 c sale, pepe
- Un po' noce moscata
- 4 uova sbattute
- 4 C farina
- 4 C burro per arrostire

### SALSA ALLA PANNA ACIDA

- 200 g panna acida semigrassa
- 1/2 c sale, pepe
- 1/2 mazzetti erbe aromatiche miste, p. es. erba cipollina o prezzemolo, tagliate finemente

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

#### Videoricetta

---

### 2 di 3

#### FRITTELLE

Far appassire il porro (tagliato a striscioline) nel burro caldo, aggiungere le patate, condire e cuocere brevemente. Lasciar raffreddare, unire uovo e farina e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividere in 12 porzioni, formare le frittelle. Cuocere le frittelle nel burro per arrostire caldo per circa 4 minuti su ogni lato. Tenere in caldo fino al momento di servire.

---

**3 di 3**

### **SALSA ALLA PANNA ACIDA**

Mescolare bene tutti gli ingredienti, servire insieme alle frittelle.