



TOSTADITOS DI PATATA, ZUCCA E AMARETTI

Ingredienti

Per le tostaditos

300 gr. di patata cotta
100 gr. di zucca a cubetti spadellata
Prezzemolo fresco
Succo di 1/2 limone
150 gr. di tuorli d'uovo
100 gr. di cubetti di pane raffermo
30 gr. di amaretti sbriciolati
400 gr. di sponali cotti e abbattuti

Per la panatura

200 gr. di pan grattato
50 gr. di olive sotto cenere (o al forno)
1 arancia grattugiata
50 gr. di bianco d'uovo snervato (appena sbattuto)

Procedimento

Miscelare in una planetaria la patata, il pane, gli sponsali, il prezzemolo, il succo di limone, il tuorlo d'uovo, la zucca e infine gli amaretti; rettificare di sale e di pepe. Passare nel bianco d'uovo, poi nella panatura e friggere.