

Crocchette di patate, ricetta siciliana: dorate, invitanti e con un ripieno a sorpresa

Autore: Redazione

Data: 17 Febbraio 2025



Dorate, invitanti e ricche di gusto, le **crocchette di patate** sono un antipasto sfizioso, facile da preparare. Gli ingredienti sono molto semplici e richiamano la **tradizione dello street food siciliano**, una tradizione che cambia da una parte all'altra dell'isola, ma sempre con risultati eccezionali. Prima di procedere, una doverosa precisazione: queste **non sono le croché** palermitane (i cosiddetti "**cazzilli**", [che trovate invece qui](#)), perché includono più ingredienti e il risultato finale ha una dimensione maggiore.

Le **crocchette di patate** che vi presentiamo oggi sono diventate celebri grazie alla trasmissione "[Le ricette del Convento](#)" di **Food Network: don Salvatore** e **don Anselmo** le hanno preparate durante una delle puntate dell'amatissimo format, con un risultato strepitoso. Ad arricchire di gusto la proposta, è la presenza della **mortadella** e del **pecorino**: ovviamente, potete utilizzare gli ingredienti che preferite, sostituendo o aggiungendo a seconda del vostro gusto. Detto questo, mettiamoci ai fornelli!

Crocchette di patate ingredienti e procedimento

- Patate, 1 kg
- Uova, 8
- Pecorino grattugiato, 100 g
- Pangrattato, 80 g
- Prezzemolo, 1 ciuffo
- Mortadella, 100 g
- Burro, 50 g
- Sale, pepe, olio per friggere

Per prima cosa, dovete far bollire le **patate** intere, con tutta la buccia. Una volta pronte, fatele leggermente freddare, quindi privatele della buccia, facendo ben attenzione a non scottarvi. Tritate il prezzemolo finemente e mettetelo di lato. Dopo aver sbucciato le patate, tagliatele a tocchetti e **schiacciatele**: potete usare uno schiacciapatate o, semplicemente, una forchetta. Prendete la **mortadella** e tagliatela a cubetti: potete partire da fette spesse e ridurle della dimensione che preferite, considerando che i cubetti andranno al centro delle crocchette.

A questo punto, prendete 5 **uova** e separate i tuorli dagli albumi, perché utilizzerete soltanto i tuorli. Gli albumi, ovviamente, possono tranquillamente essere impiegati per altre ricette, come una frittata o le meringhe. Lavorate i tuorli con una forchetta e aggiungete il **prezzemolo**, il **formaggio grattugiato** e il **burro** che avrete fatto un po' ammorbidire. **Aggiustate di sale e pepe e unite il composto alle patate.**

Amalgamate bene tutti gli ingredienti, adesso è il momento di **formare le crocchette**. Sbattete le 3 uova rimaste, **unite un po' di sale**, e **fate scaldare l'olio per friggere**. Prendete un po' di impasto, mettete un cubetto di mortadella al centro e **richiudete a forma di cilindro**. Immergete nell'uovo, nel pangrattato e friggete, **con l'aiuto di una schiumarola**. Le crocchette vanno adagiate su carta assorbente, quindi sono pronte per essere gustate. Buon appetito! Se questa ricetta vi è piaciuta, vi consigliamo di provare anche queste [crocchette di riso](#).

Foto da video – Food Network.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/crocchette-patate-ricette-convento/>

Generato il 06/03/2026