

## Galette di patate al formaggio fresco di capra



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

250 g di patate  
60g di formaggio fresco di capra  
2 tuorli d'uovo  
sale, pepe macinato al momento  
½ mazzetto di erba cipollina, finemente tritata  
2 albumi  
olio

### Istruzioni per la preparazione

1. Sbucciate le patate e grattugiatele con il disco per sminuzzare fino, poi trasferitele in una terrina. Ricopritele con acqua fredda e lasciatele in ammollo per circa 15 minuti. Scolatele e asciugatele delicatamente con un canovaccio o un foglio di carta assorbente.
2. Mescolate il formaggio e i tuorli d'uovo fino ad ottenere un composto



liscio e cremoso, aggiungete il sale e il pepe macinato al momento. Incorporate le patate grattugiate e l'erba cipollina finemente tritata.

3. Inserite lo sbattitore doppia frusta sull'apparecchio, versate i due albumi nella ciotola e montateli a neve ferma. Incorporateli delicatamente al composto a base di patate.

4. Versate due cucchiaini d'olio in una padella e fate scaldare a fuoco vivo. Versate il composto a cucchiaiate nell'olio caldo, assicurandovi di lasciare sufficiente spazio tra una galletta e l'altra. Appiattite leggermente le gallette con il dorso del cucchiaio. Fate cuocere per 3-4 minuti fino a doratura completa e girate ogni pezzo a metà cottura. Fate scolare su un foglio di carta assorbente, mettete da parte e conservate in caldo. Ripetete l'operazione fino ad esaurire tutto il composto.

5. Per la presentazione: questa è una ricetta ideale come contorno, come antipasto o da servire con l'aperitivo.