

Ingredienti

per 4 persone - Tempo di preparazione: 15' per l'impasto, 5 per la cottura

- 8 patate grosse di Prigelato
- 1l di latte
- 100 g di pancetta
- 2 uova 1 cipolla
- 3 hg di farina

Preparazione

Grattugiare le patate e scolarle dall'amido; soffriggere: le cipolle e la pancetta in padella per circa 10 min. Aggiungere alle patate grattugiate il latte, 2 uova, la farina e il soffritto di cipolla, amalgamare il tutto fino ad ottenere un buon composto, non deve rimanere troppo solido. Fare friggere in olio bollente l'impasto a cucchiainate per formare delle frittelle di piccole dimensioni. Servire i 'pilot' ben dorati e accompagnati con lardo o prosciutto crudo.