Crocchette di patate al forno

FACILEeBUONO

800 gr di patate
1 piccola carota
1 cima di sedano
4 cucchiai colmi di formaggio grattugiato
sale

una ricetta colosa

Per preparare le crocchette, peliamo patate e carote. Laviamole, così anche il sedano.
Tagliamo a metà le patate e tritiamo carote e sedano.
Mettiamo il tutto in un pentolino, copriamo d'acqua e dal momento che inizia il bollore facciamo cuocere per 20 minuti.
Scoliamo, mettiamole in un recipiente e con i rebbi della forchetta schiacciamole per bene.
Aggiungiamo il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e amalgamiamo il tutto.
Con le mani formiamo delle polpette della grandezza di un'albicocca.
Adagiamole su una teglia foderata con carta da forno e usiamo il programma "grill" finché saranno ben dorate.

Useremo di preferenza patate a pasta farinosa (più adatte a questo scopo). Altro consiglio: la quantità di formaggio è indicativa, a seconda del formaggio che si usa potrebbe necessitare una cucchiaiata in più (controlliamo l'impasto mentre formiamo le palline) devono "legare" leggermente.