magimix

GALLETTE DI ZUCCHINE E PATATE

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 personnes

- 2 spicchi d'aglio - 5 patate (500 g) - 50 ml di olio d'oliva - 100 g di burro - ½ mazzetto di prezzemolo - 500 g di zucchine - 2 uova sbattute - sale, pepe

1. Inserire il contenitore trasparente e il contenitore piccolo. Pelare gli spicchi d'aglio, tagliarli a metà e togliere il germe. Sistemarli nel contenitore piccolo con il prezze- molo lavato e tritarli per circa 20 secondi usando il programma ROBOT.

2. Pelare le patate e risciacquarle. Mettere il disco per grattugiare da 2 mm nel contenitore medio e grattugiare le zucchine e le patate una ad una (le patate devono essere messe in orizzontale nel foro del coperchio). Sistemare le verdure grattugiate in una terrina con l'aglio e il prezzemolo, salare e pepare. Mescolare accuratamente.

3. Scaldare un po' d'olio e di burro in una padella. Formare delle gallette prelevan- do delle cucchiaiate di preparato dal contenitore e appiattirle nella padella. Lasciare cuocere le gallette per circa 10 minuti su ogni lato e girarli quando sono belli dorati.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016