



FIDEOS DE PATATA A LA NUEZ MOSCADA

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g. de patatas LZR enteras y cocidas con piel del día anterior
- 1 huevo
- 1 o 2 cucharadas de harina
- Media cucharadita de nuez moscada
- Un poco de pimienta
- 8 cucharadas de aceite
- Sal



PASO 1: Pela las patatas y pásalas por el pasapurés. Pon el puré en un cuenco y mézclalo con el huevo, la harina, la sal, la pimienta y la nuez moscada. La masa no tiene que quedar muy blanda, si hace falta echa más harina.

PASO 2: Úntate las manos de harina y forma fideos de tamaño de un dedo.

PASO 3: Fríe los fideos en abundante aceite hasta que estén dorados. Escurre y sirve con cualquier salsa o acompañando a ensaladas o carnes.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/fideos-de-patata-a-la-nuez-moscada>