

ANTIPASTI E SNACK

Alur Bora

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PATATE 250 gr

PEPERONI VERDI tritati - 2

CIPOLLE tritata finemente - 1

UOVA 1

CORIANDOLO tritato - 1 cucchiaio da
tavola

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate intere, quindi passatele allo schiacciapatate.

Unite alle patate la cipolla tritata finemente, il coriandolo, i peperoni verdi tritati, il sale e l'uovo.





2 Impastate bene gli ingredienti cosicchè risultino ben amalgamati.

Formate delle piccole palle con l'impasto ottenuto.



3 Scaldate abbondante olio per frittura e, quando ben caldo, tuffatevi le polpettine.



- 4 Friggete le polpettine fino a doratura, quindi servitele immediatamente con del chutney o una marmellata ai pomodori verdi, peperoni, miele e cipolle.