

SECONDI PIATTI

Bulbianiki polpette di patate ripiene cotte in forno

LUOGO: [Europa](#) / [Bielorussia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 8
FARINA 200 gr
LARDO DI MAIALE
UOVA 2
SALE

Bulbianiki ripieni ovvero delle polpette di patate con ripieni vari cotte in forno. Ricetta bielorusa.

PREPARAZIONE

1 Miscelate le patate bollite, schiacciate e raffreddate con le uova, la farina ed il sale, quindi amalgamate per bene gli ingredienti.

Date forma al composto di tortini piatti. Mettete il ripieno nel centro di ciascun tortino e arrotolateli come a formare delle salsicce, quindi immergetele nell'uovo sbattuto e cuocete in forno

Ripieno di cavolo e carne:

200g di cavolo fresco, 2 cucchiai di lardo, 200g di carne di maiale macinata, 1 cipolla

Tagliate il cavolo finemente, scottatelo, scolatelo in un colino, strizzatelo e saltatelo in padella.

Miscelate il maiale macinato con la cipolla, miscelate e saltate anche questo composto.

Miscelate con il composto di cavolo e sminuzzate, aggiungete sale e pepe.

Ripieno di cavolo e cipolle:

200g di cavolo fresco, 2 cipolle, 2 cucchiai di lardo, 100g di lardo di maiale salato

Preparate il cavolo come sopra. Tagliate il lardo di maiale salato in pezzetti. Saltate le cipolle sminuzzate e miscelate il tutto e aggiungete sale e pepe.

Ripieno di funghi e cipolle:

20g di funghi essiccati (40g se bolliti), 1 cipolla, 100g di lardo di maiale salato

Bollite i funghi (i funghi essiccati dovranno prima esse lasciati in ammollo), sminuzzateli finemente e soffriggeteli con il lardo di maiale saltato e la cipolla.