

PRIMI PIATTI

Cocculatede di patate

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

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



INGREDIENTI

500 g di patate a pasta gialla
150 g di pecorino grattugiato
200 g di farina
3 uova
passato di pomodoro
1 cipolla
prezzemolo tritato
basilico
parmigiano grattugiato
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare la salsa di pomodoro semplice alla cipolla e piuttosto liquida.

Tritare la cipolla.



2 Rosolarla con poco olio.



3 Unire la salsa, il basilico, aggiustare di sale.



4 Cuocere per 10 minuti.

Lessare le patate, oppure cuocerle in pentola a pressione.



5 Schiacciarle.



6 Unire uova, prezzemolo.



7 Poi farina e pecorino.



8 Quindi impastare bene.



9 Formare delle palline grandi come delle noci e disporle in una teglia coperta con un fondo di salsa e parmigiano.



10 Disporle ben distanziate l'una dall'altra.



11 Coprire con il resto della salsa.



12 Coprire poi con abbondante parmigiano grattugiato.



13 Mettere in forno a 180° per 30 minuti circa



14 Sfornare e servire ben calde.

