

SECONDI PIATTI

Polpette di patate e funghi fritte in stile bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Patate e funghi, miscelati a dovere con le uova e gli insaporitori e poi fritti in forma di polpette. Ricetta Bielorussa.

INGREDIENTI

PATATE 6
FUNGHI 300 gr
CAROTE 1
UOVA 2
FARINA 1 cucchiaio da tavola
LARDO DI MAIALE
PREZZEMOLO
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate le patate e la carota, bollitele e sminuzzatele con una grattugia.

Bollite i funghi in acqua leggermente salata, scolate e sminuzzate.

Miscelate gli ingredienti e aggiungete le uova, il prezzemolo tritato, sale e pepe a piacere.

Miscelate il tutto e date forma di polpette schiacciate, passatele in farina, spennellate con l'uovo e friggete.