

SECONDI PIATTI

Frittelle di patate ripiene

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



PER IL RIPIENO

- 1/4 tazza di olio di mais
 - 3 cipolle medie sminuzzate
 - 1/2kg di carne di manzo macinata
 - 1 cucchiaino di sale
 - 1/2 cucchiaino di pepe
- Per le frittelle di patate

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in una padella e soffriggete le cipolle a fuoco moderato fino a che siano dorate. Aggiungete il manzo, il sale ed il pepe e soffriggete fino a che il composto sia asciutto e tutti il liquido sia evaporato, quindi lasciate raffreddare.

Sbucciate le patate e schiacciatele bene. Miscelate insieme tutti gli ingredienti per le frittelle per preparare l'impasto.

Formate con 1/2 tazza di impasto un disco utilizzando i palmi delle vostre mani. Mettete un cucchiaino abbondante del ripieno nel centro del disco e piegate il disco sopra il ripieno. Friggete le frittelle nell'olio a temperatura moderata fino a che prendano colore su

entrambi i lati. Scolatele su di un foglio di carta da cucina e servitele calde. Se ne ottengono circa 25.