

SECONDI PIATTI

Frittelle spesse di patate nello stile di Miensk

LUOGO: Europa / Bielorussia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE 12

OLIO DI SEMI 3 cucchiai da tavola

LARDO DI MAIALE tagliata spessa - 1 fetta

SALE

PEPE NERO

PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MAIALE 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Grattugiate le patate crude e aggiungetevi il sale.



2 Ricavate dal composto delle frittelline tonde spesse circa 1/2 cm.



3 Fate dorare le frittelle di patate da entrambi i lati in padella con dell'olio.



4 Ungete con del lardo una pirofila da forno.



5 Condite la carne macinata con sale, pepe e aglio tritato finemente.

Disponete uno strato di frittelle di patate sul fondo della pirofila, coprite con il composto di carne macinata, quindi nuovamente con le frittelle di patate.



6 Infornate il tutto per 15-20 minuti a 180°C.

