

SECONDI PIATTI

Klocki (crocchette) di patate ripiene di carne

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

PATATE 8
STRUTTO fuso - 4 cucchiaini da tavola
PANNA ACIDA 4 cucchiaini da tavola
UOVA 2
FARINA 3 cucchiaini da tavola
PANGRATTATO 3 cucchiaini da tavola
SALE

INGREDIENTI PER RIPIENO

CARNE DI MAIALE 400 gr
CIPOLLE 2
BURRO 1 cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Grattugiate le patate crude, asciugatele, aggiungetevi le uova, il sale e miscelate. Formate delle palle con il composto e riempitele con il ripieno di carne. Passate le palline nella farina e nell' uovo sbattuto, a questo punto cospargetele di pangrattato e soffriggetele. Trasferitele, quindi, in una casseruola, versateci sopra il lardo fuso e stufate fino a cottura ultimata.

Mettete il tutto in forno con la panna acida appena prima di servire.