

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

La 'palla' di patate

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 tazze patate grattugiate grossolanamente
- 2 tazze di farina d'avena
- 1 tazza di farina e 1 cucchiaino di sale
- 1kg di spalla d'agnello (per il brodo)

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate 1 kg di spalla d'agnello e cuocetela. Il brodo è composto da acqua, 1 cipolla tritata, 2 cucchiaini di sale, 6 grani di pepe, 4 gambi di sedano tutto tagliato a pezzetti. Cuocete per circa 2 ore, quindi rimuovete la carne e tenete al caldo. Formare una palla, di circa un cucchiaio da portata colmo, con un pezzo di maiale salato nel centro. Immergetela nel brodo appena in ebollizione per circa 1 ora. Servite con agnello e carote, ricoprite la palla con dello sciroppo di karo bianco. La mattina, affettate ciò che è avanzato dalla palla, friggetela leggermente e servitele con sciroppo di pancake.