

SECONDI PIATTI

## Tajine el khoukh Polpette di patate farcite di carne

---

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *66 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



Tajine el khoukh ovvero polpette di patate farcite  
polpette di carne a dare la forma di pesche ripiene  
Ricetta complessa ma da provare sicuramente.

## INGREDIENTI PER PATATE

PATATE tagliate a metà - 1 kg

SALE 1 cucchiaino da tè

BURRO 1 cucchiaino da tavola

## INGREDIENTI PER PESCHE

UOVA medie - 2

FARINA 2 cucchiaini da tavola

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 tazza

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto la salsa bianca: scaldate l'olio in una pentola, aggiungete il manzo, la cipolla, il sale, il pepe, la cannella, il prezzemolo e i ceci e fate saltare il tutto a fuoco basso per 5 minuti.





**2** Aggiungete l'acqua, portate ad ebollizione e cuocete per 45 minuti.



**3** Nel frattempo preparate le polpette: riunite tutti gli ingredienti per le polpette in una ciotola capiente ed impastateli. Con l'impasto ottenuto formate delle palline da 4 cm di diametro (ne otterrete circa 10).



4 Unite le polpette alla salsa bollente e cuocetele per 15 minuti.





5 Prelevate le polpette dalla pentola e lasciatele raffreddare.



6 Preparate, ora, le patate: lessatele in acqua salata, scolatele, aggiungetevi il burro e schiacciate il tutto fino ad ottenere una purea omogenea, quindi mettete da parte.





**7** Sbattete le uova e la farina insieme a creare una pastella morbida.



**8** Iniziate a confezionare le "pesche" ovvero prelevate due cucchiari di purea di patate e spingetevi dentro una polpetta, quindi richiudete il tutto a palla.

Passate le "pesche" nella pastella realizzata precedentemente e mettetele da parte.



9 Ripetete fino a che tutte le polpette siano pronte.

Scaldate l'olio nella padella e friggete le polpette a fuoco moderato, quindi fatele asciugare dall'olio in eccesso su di un foglio di carta assorbente.



10 Servite le polpette calde su di un piatto e versateci sopra la salsa calda.