

ANTIPASTI E SNACK

Polpette all'origano

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di patate
200g di uova di pesce salate
2 uova sbattute
1 cipolla media tritata
1 cucchiaio raso di origano
pepe
farina
olio

PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire le patate e pelatele. Prima che si raffreddino pasatele nello schiacciapatate. Aggiungete le uova di pesce, le uova, la cipolla e l'origano e mischiate bene. Lasciate il miscuglio nel frigorifero per indurirsi.
Fate poi delle polpette e friggetele in abbondante olio bollente fino a farle rosolare.