

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Polpette di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 patate
1 cucchiaio farina
aneto
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mondate e grattugiate le patate.



2 Schiacciate accuratamente con le mani eliminando tutta l'acqua.



3 Aggiungete aneto, sale e pepe.



4 Unite la farina.



5 Amalgamate e formate le polpette.



6 Friggete in abbondante olio bollente, ponetele in un piatto con carta assorbente e servite.

