

SECONDI PIATTI

Polpette di patate e pomodorini ripieni al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LE PALLE DI PATATE

500 g di patate
200 g di pangrattato (q.b.)
25 g di burro
30 g di parmigiano
1 uovo
sale
olio.

PER I POMODORINI RIPIENI

pomodorini
pangrattato
origano
sale
olio
1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare, tagliare a pezzi e lessare le patate per 10 minuti.



- 2 Passare le patate nello schiacciapatate.





3 Aggiungere il burro e l'uovo precedentemente sbattuto.



4 Aggiungere il parmigiano e mescolare bene.



5 Aggiungere 80/100 g di pangrattato e sale.



6 Mescolare tutto per bene, prendere dell'impasto e fare delle palle.



7 Passare le palle semplicemente nel pangrattato.





8 Appoggiarle in una pirofila.

Passare alla preparazione dei pomodorini.



9 Mettere in una ciotolina pangrattato, origano e mescolare. Quindi, aggiungere olio quanto basta.



10 Lavare bene e tagliare il "cappello" del pomodoro.



11 Svuotarli con l'aiuto di un cucchiaino.



12 Unire la polpa del pomodoro al composto di pangrattato ed origano.



13 Farcire i pomodorini.



14 Eccoli nella pirofila prima della cottura.



15 Aggiungere un giro d'olio a crudo e un aglio in camicia o nudo leggermente schiacciato.



16 Passare in forno facendo attenzione poichè i pomodri dopo una decina di minuti sono cotti, invece per le palle ci vuole almeno mezz'ora.

Ecco il piatto pronto:



