

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di patate Patatokeftedes

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di patate
300g di formaggio tipo kefalotiri
grattugiato
4 uova
sale
pepe
olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Bollite le patate, pelatele e fatene un purè. Preparate l'impasto con il formaggio, il purè e le uova, aggiungendo pochissimo sale e pepe.

Fate bollire bene l'olio. Friggetele fino a farle rosolare da tutte e due le parti.