

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Polpette "vegan" di patate

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

4 patate crude pulite e grattugiate  
1 cucchiaino di farina  
pepe  
aneto tritato  
sale  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Strizzare a mano le patate grattugiate.



2 Eliminare tutto il liquido.



3 Aggiungere sale, pepe e aneto.



4 Poi aggiungere un cucchiaino di farina.



5 Mescolare bene il tutto e formare delle polpette.



6 Friggere in olio bollente fino a completa doratura.

