

SECONDI PIATTI

Polpettine di pollo e patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di macinato di pollo
450 g di patate
1 uovo
sale e pepe
3 cucchiari di parmigiano
poco pangrattato
abbondante olio di semi per la frittura

PREPARAZIONE

1 In una pentola lessare le patate con abbondante acqua salata.

Schiacciarle con lo schiacciapatate in una ciotola e aggiungete il macinato.



2 Aggiungete l'uovo, salate e pepate.



3 Aggiungete il parmigiano e mescolare bene.



- 4 Se il composto dovesse risultare troppo morbido e difficile da lavorare aggiungete un poco di pangrattato.

Formate delle palline e rotolate leggermente in poco pangrattato.



- 5 In una padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente) e friggere le polpette.

