

SECONDI PIATTI

Polpettone di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

- 1 Ecco la mia prima sfida
Sono emozionata
Allora diamo inizio alle danze.

Polpettone di patate

Ingredienti:

7 hg circa di patate

1 cipollotta(meglio scalogno)

3-4 fette di mortadella

3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

3 uova

maggiorana

pepe

noce moscata

pan grattato

sale

olio



2 Preparazione:

metto le patate in acqua fredda con la buccia e le faccio bollire



3 mentre bollono ,trito finemente la cipolla



4 e la faccio appassire in una padella con l'olio



5 Ungo un tegame (io ho usato un 26 cm) e lo "impano" per benino



6 Separo i rossi dai bianchi che monterò a neve fermissima.



7 Quando le patate sono cotte le sbuccio(ovviamente) le schiaccio con l'apposito attrezzo direttamente nella padella con le cipolle,le faccio insaporire bene su fuoco debole e lascio intiepidire.



8 |

Le metto in un recipiente e aggiungo i tuorli,il permigiano, una macinata di pepe,abbondante noce moscata e un po' di sale.



9 Mescolo bene e aggiungo un po' alla volta l'albume in modo da rendere il polpettone soffice ,gonfio e non un mattonazzo.



10 Verso una meta' del composto nella teglia e lo livello con un cucchiaino bagnato o con le mani unte(io preferisco cosi')



11 Vi adagio sopra 3 fette di mortadella



12 e ricopro con l'altra meta' del composto.
Ri-livello e cospargo di pane grattugiato



13 lo irroro abbondantemente d'olio e con i rebbi della forchetta disegno dei solchi sulla superficie





14 Metto in forno a 200°C per circa 30 minuti ,faccio intiepidire (io l'ho messo sul davanzale tipo Nonna Papera)
e....



15 pappo



16 questa foto non rende molto

Questa e' una preparazione tipicamente estiva perche' e' buonissima fredda con una bella insalata di pomodori

A Genova d'estate non si mette la mortadella ,ma insieme alle patate si fanno passare i fagiolini bolliti nel passaverdure.. ed e' buonissimo

Spero di essere stata chiara