

SECONDI PIATTI

# Polpettone di patate

di: *fabrizia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

700 g di patate  
1 cipollotto o scalogno  
3 - 4 fette di mortadella  
3 - 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
3 uova  
maggiorana  
pepe  
noce moscata  
pangrattato  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Mettere le patate in acqua fredda e farle bollire.



**3** Tritare finemente la cipolla.



4 Farla appassire in una padella con l'olio.



5 Ungere un tegame di 26 cm di diametro e cospargerelo abbondantemente di pangrattato.



6 Separare i tuorli dalle chiare e montarle a neve fermissima.



7 Sbucciare le patate bollite e schiacciarle con l'apposito attrezzo direttamente nella padella con le cipolle, farle insaporire bene a fuoco debole e lasciare intiepidire.



8

|

Metterle in un recipiente e aggiungere i tuorli, il parmigiano, una macinata di pepe, abbondante noce moscata e un po' di sale.



9

Mescolare bene e aggiungere un po' alla volta l'albume in modo da rendere il polpettone soffice e gonfio.



**10** Versare una meta' del composto nella teglia e livellarlo con un cucchiaio bagnato o con le mani unte.



**11** Adagiarvi sopra 3 fette di mortadella.



**12** Ricoprire con l'altra metà' del composto. Livellare e cospargere di pangrattato.



**13** Irrorare abbondantemente d'olio e con i rebbi della forchetta disegnare dei solchi sulla superficie.



14 Mettere in forno a 200° per circa 30 minuti poi lasciare intiepidire.







15 Nella versione estiva non usare la mortadella ma insieme alle patate passare nel passaverdure dei fagiolini bolliti.