

ANTIPASTI E SNACK

Spiedini di patate, verza e anacardi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 patate medie
1 spicchio di verza
3 cucchiari di anacardi
1 spicchio d'aglio
olio di arachide per friggere
semi di papavero
pepe
sale.

PREPARAZIONE

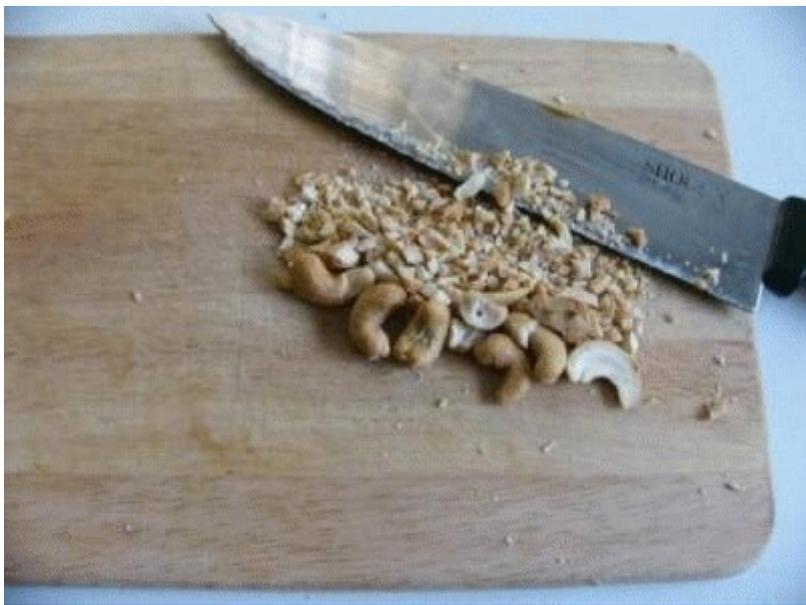


2 Bollire le patate, sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate.

Mettere la verza lavata e tagliata a julienne, in padella con poco olio e l'aglio schiacciato, farla stufare con qualche cucchiaio di acqua, ma che rimanga un po' al dente ed asciutta.

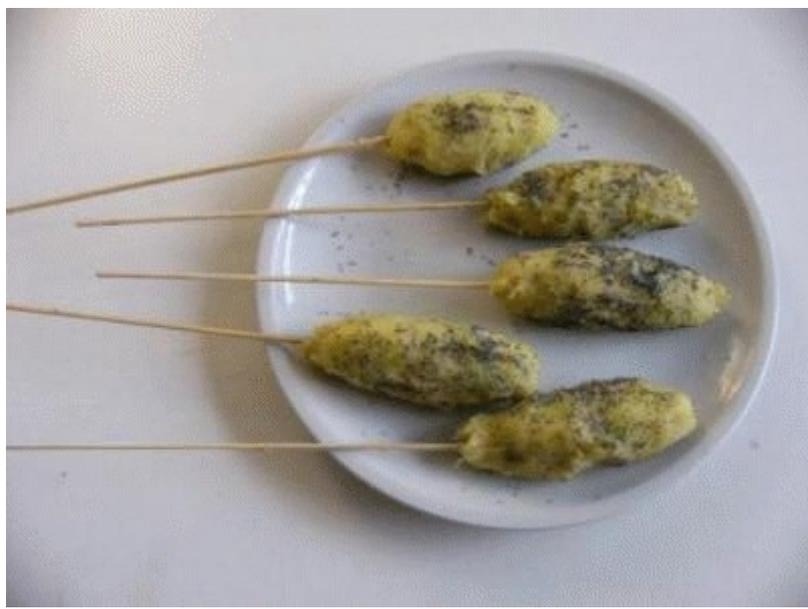
Tritare gli anacardi a pezzettini.





3 Impastare le patate con la verza cotta e gli anacardi, formare delle polpettine ben compatte, se occorre aggiungere un po' di farina per dare consistenza, spolverarle poi con una manciata di semi di papavero, infilarle in cima ai bastoncini da spiedino.

Friggerle in abbondante olio caldo oppure gratinarle in forno per una cottura più leggera.



NOTE

Per 4 persone