

SECONDI PIATTI

# Polpettine di pollo e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

PATATE 400 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

OLIO DI SEMI

Fare le polpettine di pollo e patate è davvero un gioco da ragazzi. Questa è una di quelle ricette da fare quando si ha una cena tra amici, oppure si ha intenzione di fare una maratona di serie tv. Un classico street food da fare a casa, che delizierà il palato di grandi e piccini.

Eh sì perché le nostre crocchette di pollo e patate sono troppo buone ma sono anche pericolosissime. Una tira l'altra e davvero non si può resistere.

Provate questa ricetta con il pollo e se cercate altre ricette per fare altre crocchette sfiziose, ecco per voi alcune idee imperdibili.

[crocchette di patate e platessa](#)

[crocchette di pollo e prosciutto](#)

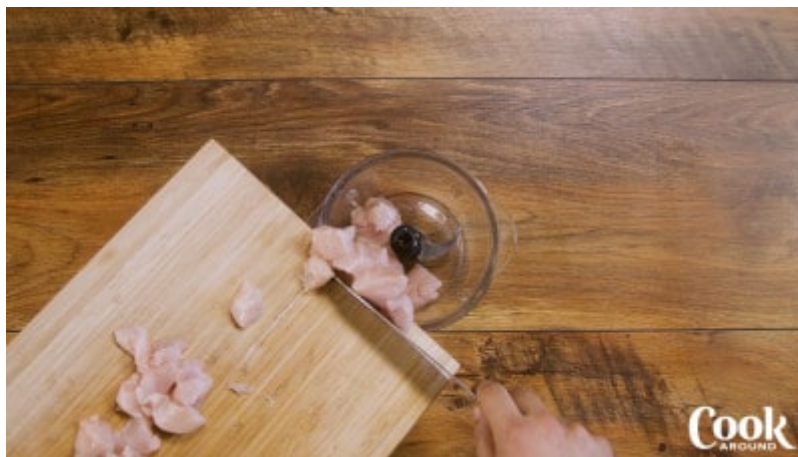
# PREPARAZIONE

1 Per prima cosa dividete un petto di pollo, quindi tagliatelo a cubetti.





2 Frullatelo quindi in un mixer.





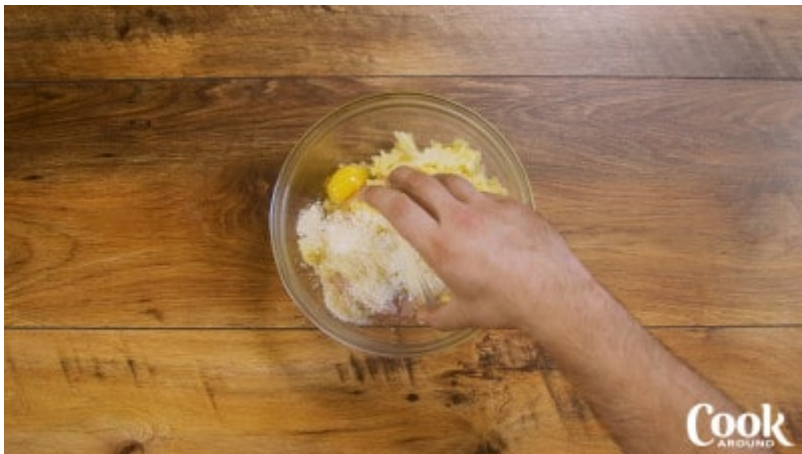
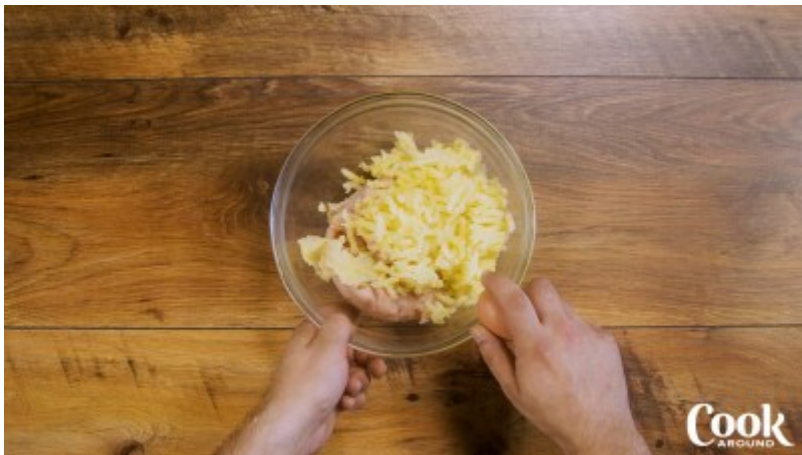


**3** A questo punto schiacciate e patate con lo schiacciapatate in una ciotola e aggiungete il pollo macinato.

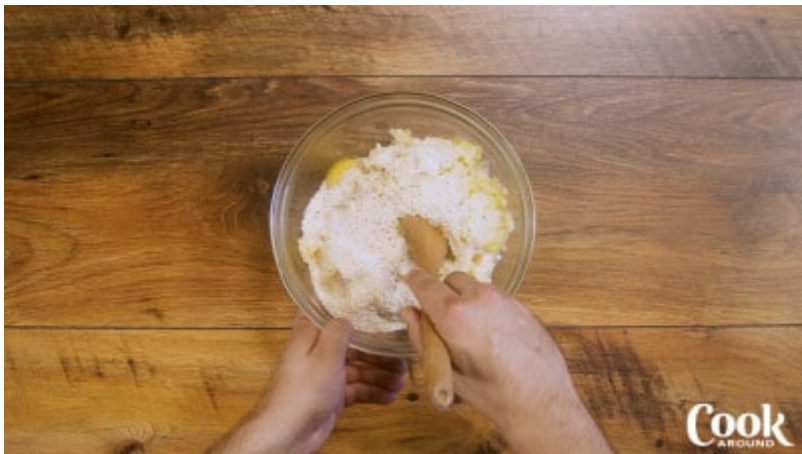
Aggiungete anche un uovo, salate e pepate. Ora versate il il parmigiano e mescolate bene.

Aggiungete 50 g di pangrattato.



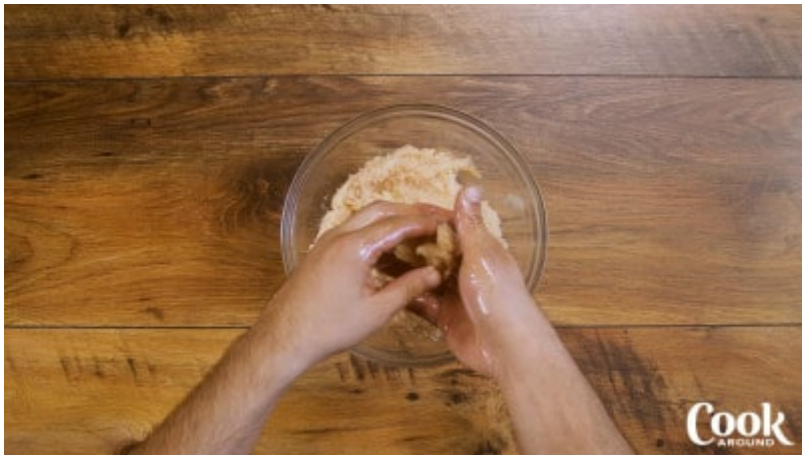








4 Formate delle palline con le mani unte di olio, lasciate in freezer a compattate per almeno 30 minuti.



5 Rotolate le crocchette nella farina, uova, e pangrattato.







6 In una padella portate a temperatura l'olio 160-170° e friggete le polpette. Scolate l'olio in eccesso su carta assorbente, servite con un pizzico di sale.

