

SECONDI PIATTI

Ka dunny

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Bielorussia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
CARNE MACINATA DI MAIALE 200 gr
OLIO DI SEMI 3,4 cucchiaini da tavola
STRUTTO 100 gr
CIPOLLE 1
PANNA ACIDA 3 cucchiaini da tavola
SALE

Se amate sperimentare le ricette internazionali, il Kaduny è una di quelle che non dovete perdere. Si tratta di una pietanza a base di patate e carne, una sorta di crocchette ripiene molto saporite. Fare questa pietanza non è difficile, anzi, seguendo i nostri consigli verrà ottima e riuscirete ad accontentare grandi e piccoli. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! E se amate i piatti a base di patate provate anche queste ottime crocchette di [patate e platessa](#), un gusto eccezionale anche queste!

PREPARAZIONE

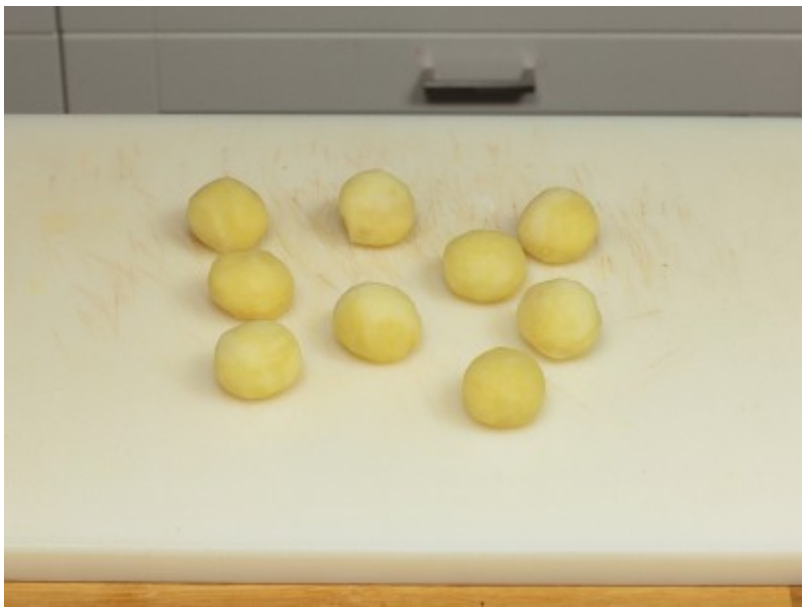
- 1 Per fare il Kaduny Bollite le patate, quindi passatele allo schiacciapatate.



- 2 Salate le patate schiacciate e formate delle polpette.

Farcite ciascuna polpetta con un po' di carne di maiale macinata.





3 Fate scaldare in una padella l'olio di semi e arrostite le polpette.



4 Una volta cotte mettete le polpette da parte.

Preparate, ora, la salsa: fate appassire la cipolla tritata in padella nello strutto caldo; quindi unite la panna acida ed amalgamate il tutto.



5 Adagiate le polpette in una pirofila da forno e ricopritele con la salsa alle cipolle appena realizzata.



6 Scaldate il forno a 180°C e infornate la pirofila con le polpette per almeno 15 minuti.



7 Servite le polpette ben calde.

NOTE