

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Polpette "vegan" di patate

di: *crisin@*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 patate crude pulite e grattugiate

1 cucchiaino di farina

pepe

aneto triturato

sale

olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Strizzare a mano le patate grattugiate.



2 Eliminare tutto il liquido.



3 Aggiungere sale, pepe e aneto.



4 Poi aggiungere un cucchiaino di farina.



5 Mescolare bene il tutto e formare delle polpette.



6 Friggere in olio bollente fino a completa doratura.

