

SECONDI PIATTI

# Polpettine di pane e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

- 150g di patate farinose
- 150g di pane bianco tagliato a dadini
- 150g di formaggio di malga
- 4 cucchiaini di farina
- 100g di pancetta affumicata
- 300g di retina di maiale
- 2 uova
- 20g di burro
- 50g di cipolla
- 2 rossi d'uovo
- 60g di burro
- 25cl di panna
- 2 porri.

## PREPARAZIONE

**1** Schiacciare le patate, aggiungere il pane bagnato con il latte e gli altri ingredienti, lasciar riposare dopo aver ben mescolato e regolato di sale.

Formare delle polpettine schiacciate che avvolgerete nella rete di maiale e farete dorare lentamente in una padella di ferro con un po' di burro.

Tagliare a striscioline i porri, tuffare velocemente in acqua bollente e condire le polpettine con noce moscata e burro fuso.