

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di patate

di: *silvanausa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Polpettine di patate, ovvero delle simil-crocchette a forma di polpetta e insaporite con del parmigiano dell'aglio e del prezzemolo. Noi le abbiamo riprodotte nella cucina di Cookaround e vi assicuro che è stato persino difficile farle arrivare sul banco del fotografo! Sono andate letteralmente a ruba.

INGREDIENTI

PATATE media grandezza - 15

UOVA 4

PANGRATTATO 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO ciuffo - 1

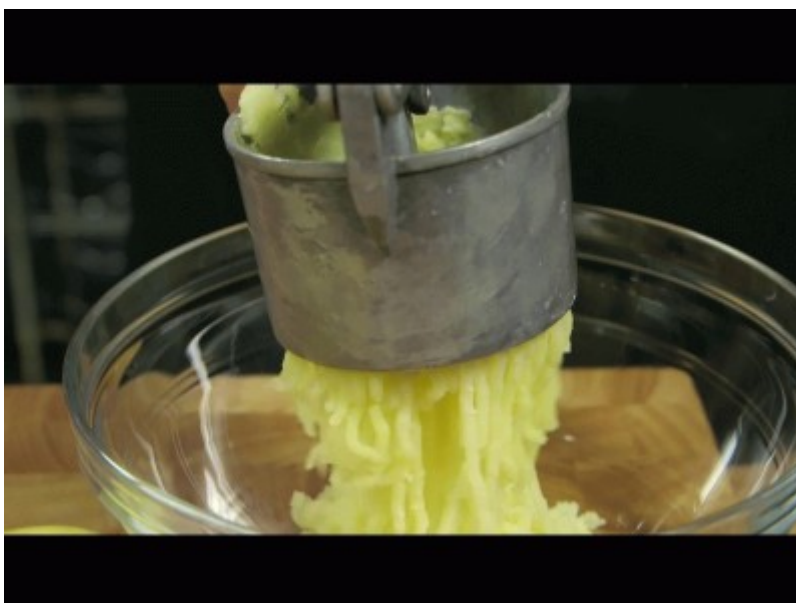
SALE

PEPE NERO

OLIO DI OLIVA PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate intere e con la buccia. Scolatele e aggiungete un po' di acqua fredda, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate.



- 2 Aggiungete un trito di prezzemolo e aglio, il pangrattato, le uova, il parmigiano, il sale ed il pepe.





3 Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.



4 Con le mani umide formate le polpettine.



5 Scaldate l'olio in padella e mettete a friggere le polpettine a fiamma moderata.



- 6 Una volta ben dorate, prelevatele dall'olio e fatele asciugare su fogli di carta assorbente o carta paglia prima di servirle.



