

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette di patate e salsicce

Strawberry · Wednesday, November 30th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr patate
- 250gr salsiccia
- un uovo
- mezzo scalogno
- 80gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le patate, lessatele in acqua salata con la buccia, scolatele, pelatele, passatele nello schiacciapatate e disponetele in una ciotola, aggiungete lo scalogno tritato finemente, il parmigiano grattugiato, l'uovo, le salsicce sgranate, salate, pepate, amalgamate il tutto, formate delle polpette e schiacciatele leggermente. Rosolate le polpette in una padella con l'olio caldo per alcuni minuti su entrambi i lati, trasferitele su di una placca e terminate la cottura in forno per 5 minuti a 180°.

This entry was posted on Wednesday, November 30th, 2011 at 7:49 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.