



## Palline di patate a sorpresa

### Ingredienti

3 patate medie

1 albume

1 tuorlo

sale

pepe

3 cucchiaini pecorino

farina e pangrattato per la panatura

olio per friggere

30 g di fontina

1 cucchiaio di tonno in scatola

1 cucchiaio di melanzane al funghetto (cotte)

1 cucchiaio di peperoni (cotti in padella con olive e capperi)

Una tira l'altra ed è sempre una sorpresa.

Lessare la patate al microonde e ridurle in purea.

Aggiungere il tuorlo, del sale, del pepe, il pecorino e mescolare il tutto.

Far raffreddare.

Con il composto realizzare della palline il più piccole possibile, magari aiutarsi bagnandosi le mani.

Farcire ogni pallina con un ripieno a piacere già cotto, io avevo in casa del tonno, dei peperoni in padella, delle melanzane al funghetto e del formaggio, ma si può riempire con qualsiasi ingrediente.

Richiudere la pallina e passarla prima nella farina poi nell'albume ed infine nel pangrattato infine friggere in olio bollente. Servire caldo