



Polpette di tonno e patate

Ingredienti

600 g di patate lesse

400 g di tonno sgocciolato

80 g di mollica di pane

2 uova

60 g di pane grattugiato per l'impasto

20 g di parmigiano reggiano

prezzemolo

aglio

sale

pepe

noce moscata

cubetti di provola

pane grattugiato di rifinitura

olio di arachidi per la frittura

Semplici, ma gustose. Sono piaciute!

Lessare le patate, farle raffreddare poi schiacciarle.

Sbriciolare il tonno e la mollica del pane, sbattere le uova poi amalgamare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido.

Con l'aiuto di un cucchiaino formare le polpette, inserire un cubetto di provola, chiuderle poi farle rotolare nel pane grattugiato e friggerle in olio bollente.

Asciugarle su carta assorbente e mangiarle calde o a temperatura ambiente.