

POLPETTE DELLA TURINGIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di patate
- sale
- 3 panini
- burro fuso

Pelare 1 Kg di patate e grattugiarle direttamente in un recipiente con acqua fredda affinché le patate non si anneriscano. Successivamente asciugare bene le patate con un panno.

Pelare il resto delle patate e tagliarle a dadi.

Cuocere le patate a fuoco lento insieme alle patate grattugiate precedentemente e mescolare continuamente fino ad ottenere un pure.

Far bollire le patate, aggiungere il tutto alla pasta di patata cruda e salare.

Tagliare a pezzettini il pane e friggerlo nel burro fuso fino ad ottenere un tono dorato.

Formare delle polpette con la pasta di patata e riempirle con i pezzettini di pane.

In una pentola larga far bollire dell'acqua con sale e aggiungere la quantità di polpette desiderata.

Far cuocere per circa 20 minuti.

Togliere le polpette con una schiumarola e metterle in un recipiente sul quale sarà stato collocato un piattino all'ingiù per scolare bene le polpette e perché queste non si attacchino.

Possono essere un contorno ideale dello stufato di manzo con verdure.