
201. PALLOTTOLE DI PATATE RIPIENE

Patate, grammi 300.
Parmigiano, due cucchiaini ben colmi.
Uova, n. 2.
Odore di noce moscata.
Farina, quanto basta.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele calde dallo staccio sopra a un velo di farina. Fate una buca sul monte delle patate, salatele, date loro l'odore della noce moscata e versateci le uova e il parmigiano. Poi, con meno farina che potete, formate un pastone morbido e lungo che dividerete in 18 parti e ad ognuna di queste, con le dita infarinate, fate una piccola buca per riempirla con un battuto di carne. Tirateci sopra i lembi per coprirlo e, con le mani infarinate, formate palle rotonde che friggerete nello strutto o nell'olio, mandandole in tavola per contorno a un fritto di carne. È un piatto appariscente, buono e di poca spesa perché il ripieno potete formarlo anche con le rigaglie di una sola gallina, quando vi capita, se vi comprenderete la cresta, il ventriglio lessato prima e le uova non nate tirate a cottura con un piccolo battutino di cipolla e burro, unendovi dopo una fettina di prosciutto grasso e magro tagliato a dadini e tutto il resto tritato.

Se non avete la gallina formate il ripieno in altra maniera.