Ingredienti
3 patate lesse e pelate
½ cipolla lessa tagliata a fettine sottili
100 g di tocchetti di provola dolce
sale

Preparazione
Prendiamo tutti gli ingredienti e impastiamoli a mano rendendo il tutto più omogeneo possibile e creiamo quindi delle polpette, delle palline grandi quanto una noce.
Prendiamo quindi una padella antiaderente e facciamola scaldare un po' prima di mettere ad arrostire le nostre belle polpettine.
Possiamo servirle tiepide, a temperatura ambiente, ma anche fredde non sono affatto male!
Come contorno, come aperitivo o come pasto leggero e completo.