



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 arrostitore le nostre belle polpette.

Possiamo servirle tiepide, a temperatura ambiente, ma anche fredde non sono affatto male! Come contorno, come aperitivo o come pasto leggero e completo.

Confusione di patate cipolle e formaggi

Martedì 22 Maggio 2012 00:28 -
