



### **Ingredienti per 4 persone**

300 g di patate lessate con tutta la buccia in acqua salata

200 g di zucca rossa cotta nel vino bianco e sale

[100 g di crema di porri stufati](#)

Pangrattato

Olio evo

### **Preparazione**

Strizziamo bene la zucca e peliamo le patate. Schiacciamo le patate con le mani, lasciandone una parte anche con una grana grossolana. Uniamo poi alla zucca strizzata e alla crema di porro (che non sarà troppo liquida ma soda).

Impastiamo bene a mano aggiustando di sale se necessario. Dividiamo il composto in polpette che passeremo nel pangrattato ed inforneremo a 200° dopo averle unte con un filo d'olio.

Lasciamole cuocere circa 10 minuti per lato e comunque finché non avranno un aspetto dorato in superficie. Quindi sforniamo e serviamo.

Ottime come secondo piatto o piatto unico, magari con un po' di [sMaionese](#) !