

## POLPETTE di PATATE



### Ingredienti:

Patate - uovo - Sale

Peperoncino - Parmigiano

Insaporitori per patate Ariosto

Impan Ariosto

Latte

Olio per friggere

per il ripieno:

Salame con vino barolo della

Cascina San Cassiano

Sottiletta

Lessare in acqua salata le patate, appena sono cotte sbucciarle e passarle nel passa patate. In una ciotola ampia unire alle patate l'uovo, una manciata di parmigiano, insaporitore per patate, sale, peperoncino e mescolare per bene, a parte tagliare le sottilette e il salame a pezzettini, formare le polpette aggiungere il ripieno e chiudere per bene, passarle prima nel latte e poi nell'impan, friggerle nell'olio bollente. Servire calde.

By OlioAceto

[www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)