Polpette di patate e cipolla al pomodoro



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle dolci: 2
- Fecola di patate: 50 gr
- Formaggio grattugiato (parmigiano): 50 gr
- Formaggio tipo scamorza, provola, fontina: 80/100gr
- Olio extravergine di oliva: q.b
- Patate da gnocchi: 1 kg
- Pepe: q.b
- Sale: q.b
- Uovo intero: 1

Preparazione

Patate e pomodoro due ingredienti vincenti, abbinati insieme danno origine a tante ricette gustose e semplici. Queste polpette, ad esempio, vi sapranno coccolare, sono molto facili da preparare e potrete interpretare questa ricetta assecondando i vostri gusti e utilizzando gli ingredienti che avete in casa.

Procedimento:

1. Lavate bene le patate e mettetele a lessare partendo da acqua fredda salata. Una volta cotte, passatele subito da calde con lo schiaccia patate per ottenere una purea omogenea.
2. Rosolate dolcemente in padella con poco olio una cipolla tritata e unitela alla purea di patate, salate e pepate a piacere.
3. Aggiungete a questo composto ormai freddo la fecola di patate, il formaggio grattugiato e l'uovo intero, amalgamate bene.
4. Riducete a dadini la scamorza.
5. Mettete in un'ampia casseruola l'altra cipolla tritata con un po' di olio extravergine di oliva, versate la **Passata di Pomodoro Pomì** e cuocete a fiamma bassa per insaporire la salsa.
6. Fate bollire una pentola dell'acqua salata.
7. Formate delle polpette con il composto di patate inserendo al loro cuore un bel dadino di formaggio. Tuffate un po' alla volta le polpette nell'acqua in ebollizione e man mano vengono a galla trasferitele direttamente nella casseruola con il pomodoro.
8. Servite subito o anche in secondo momento gratinando le polpette nel forno con un po' di formaggio.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

