Albóndigas de patatas y cebolla en salsa de tomate



Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Cebollas dulces: 2
- Fécula de patata: 50 gr
- Huevo entero: 1
- Patatas para ñoquis: 1 kg
- Pimienta:
- Queso rallado (parmesano): 50 gr
- Queso tipo scamorza, provola, fontina: 80/100 gr
- Sal:

Preparación

1. Lavar bien las patatas y hervirlas partiendo de agua fría salada. Una vez cocinadas, triturarlas de inmediato con el prensador de patatas para obtener un puré homogéneo.
2. Dorar suavemente en una sartén con poco aceite una cebolla picada y añadirla al puré de patatas, condimentar con sal y pimienta a gusto.
3. Añadir a esta mezcla ya fría, la fécula de patatas, el queso rallado y el huevo entero, mezclar bien.
4. Cortar en dados el queso scamorza.
5. Colocar en una cacerola grande la otra cebolla picada con un poco de aceite de oliva virgen extra, verter el **Puré de tomate Pomì** y cocinar a fuego lento para darle sabor a la salsa.
6. En una olla, hervir agua salada.
7. Formar albóndigas con la mezcla de patatas e introducir en el centro un dado de queso. De a poco, sumergir las albóndigas en el agua hirviendo y a medida que vayan subiendo a la superficie, pasarlas directamente a la cacerola con el tomate.
8. Servir inmediatamente o incluso más tarde gratinando las albóndigas en el horno con un poco de queso.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 700 g

