



Polpette di patate cotte al forno

Gli ingredienti

Ingredienti per circa una trentina di polpette

500 grammi di patate

400 grammi di ricotta

3 cucchiaini di pesto

foglie di menta fresca

Sale e pepe q.b.

1 filo d'olio EVO

Olio per spennellare

Il procedimento

Mettete a cuocere le patate al vapore con la buccia, e quando saranno cotte lasciatele intiepidire, quindi togliete la buccia e passatele allo schiacciapatate.

Mettete un foglio di carta forno sulla teglia, quindi formate delle polpette con l'impasto.

Schiacciate leggermente le polpette per formare delle specie di medaglioni, che deporrete sulla teglia.

Spennellate le polpette di olio e mettete a cuocere in forno a 200° per una trentina di minuti o fino a che saranno dorate.

A metà cottura girate le polpette per farle dorare.