



Polpette con patate in umido

Prepara le polpette con il macinato, la ricotta, la forma grattugiata, 1 uovo, sale, pepe e prezzemolo tritato. Pela e taglia a tocchetti le patate. In una padella capiente fai cuocere, in un po' di olio, le polpette (prima rotolate nel pan grattato) aggiungi le patate, regola di sale, pepe e se occorre un po' di acqua.

Fai cuocere 20 minuti circa. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
