

Torna a: [Polpette di merluzzo e patate](#)

Polpette di merluzzo e patate

Ricetta di: nt_bella



(0)

Aggiunto ai preferiti da 5 cuochi

Facile

 Pronta in **25 minuti**

Foto di: nt_bella

Quando preparo queste polpette faccio tutti felici in famiglia, inclusa me stessa. Sono un modo perfetto per far mangiare il pesce ai bambini.

Ingredienti

Porzioni: **6**

500g di patate lesse a dadini
500g di polpa di merluzzo diliscata e tritata
1 ciuffo di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di mostarda dolce
1 cipolla piccola tritata
2 cucchiaini di burro
100g di formaggio grattugiato a piacere
1 uovo
sale e pepe q.b.
2 cucchiaini di farina
olio extravergine d'oliva per friggere

Preparazione

Preparazione: **15 minuti** | Cottura: **10 minuti**

1. In una ciotola mescolare le patate con la polpa di merluzzo, il prezzemolo e la mostarda.
2. In una padella rosolare la cipolla con il burro a fuoco medio, per circa 4 minuti.
3. Aggiungere la cipolla al composto di patate e pesce, unire il formaggio grattugiato, l'uovo e amalgamare bene il tutto.
4. Aggiustare di sale e pepe e, con le mani inumidite in acqua tiepida, formare delle polpette non tonde ma schiacciate.
5. Infarinare entrambi i lati e friggere in olio caldo caldo, 3 minuti per ogni lato.
6. Scolare su abbondante carta assorbente e servirle ancora calde con maionese o altre salsine.

Aggiornato al: 20 feb 2015

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.