

# Polpette di patate e cipolle

Queste polpette risultano morbidissime all'interno, e belle croccanti all'esterno. Come tutti i fritti, sono ottime se consumate immediatamente, magari accompagnate ad un po' di senape. Sono velocissime da preparare.



Ingredienti per circa 10 polpette (2-3 persone):

- 500 g di patate (preferibilmente quelle a buccia rossa)
- 100 g di cipolle (io le ho fatte appassire in burro e olio)
- una noce di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva
- rosmarino – 1 rametto
- origano q.b.
- sale e pepe q.b.
- per friggere:
  - 2 uova intere
  - pangrattato
  - olio di semi

Tritare le cipolle abbastanza finemente, fare appassire in padella con una noce di burro e un filo d'olio d'oliva. Salare le cipolle in modo che, rilasciando acqua, appassiscano senza rosolare.

Appena risultano trasparenti (ci vorranno circa 5 minuti), spegnere il fuoco e tenere a parte.

Lavare le patate poi lessarle in abbondante acqua salata finché non risultano morbide all'interno, circa 20 minuti. Pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate.

Se avete usato patate a buccia rossa (che sono più asciutte di quelle a buccia gialla) il composto non ha bisogno di essere

asciugato, altrimenti per rimuovere parte dell'umidità rimettere la purea nella pentola ben asciutta e fare asciugare a fuoco vivo per un paio di minuti mescolando di continuo per fare evaporare quanta più acqua possibile.

A questo punto, salare e pepare, aggiungere le cipolle appassite e abbondante rosmarino tritato e origano. Mescolare bene.

Se necessario, addensare con qualche cucchiaino di pangrattato.



Con le mani leggermente unte, formare delle polpette delle dimensioni di una palla da golf, schiacciarle leggermente con le dita e passarle prima nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato, cercando di compattare bene e formare sulle polpette un bello strato di pane.



Predisporre una casseruola alta per friggere, portare l'olio alla temperatura di circa 160/170° poi tuffarvi le polpette 4-5 alla volta, girando un paio di volte fino a doratura. Asciugare su carta fritti e servire immediatamente.