

Polpette di Patate con Mozzarella e Prosciutto Cotto



Le polpette di patate, mozzarella e prosciutto cotto sono un piatto sfizioso e leggero, da proporre come antipasto, stuzzichino o come secondo piatto. In questa ricetta cuoceremo le polpette in forno anziché friggerle rendendo il piatto più leggero ma altrettanto gustoso.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30'

Cottura: 25'

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare le polpette di patate con mozzarella e prosciutto cotto: lessa le patate con la buccia in acqua salata, scolale e sbucciale, quindi lasciale raffreddare.

Una volta fredde schiacciale con uno schiacciapatate o con una forchetta, metti la purea in una ciotola ed aggiungi 1 uovo sbattuto amalgamando bene. Aggiungi poi il parmigiano grattato, la noce moscata, sale e pepe; mescola ancora fino a raggiungere un composto compatto.

Per preparare il ripieno scola bene la mozzarella, tagliala a cubetti e avvolgi con il prosciutto cotto 4-5 cubetti.

Prendi il composto di patate e foderla la mozzarella e prosciutto cotto formando delle palline grandi circa 5 cm di diametro.

Passa ora all'impanatura: sbatti le uova in una terrina e preparane un'altra con il pangrattato; impana le polpette e ponile in una taglia rivestita di carta da forno. Cuoci in forno a 180° per 20-25 minuti e servi in tavola.

*Se vuoi concederti le polpette fritte, scalda abbondante olio di semi ed immergici poche polpette alla volta lasciandole friggere per circa 3 minuti; scolale in carta assorbente.

Ingredienti per 4 persone

- 100 g di parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 200 g mozzarella
- 150 g prosciutto cotto
- 200 g pangrattato
- Sale
- Pepe
- 1/2 Noce moscata
- * olio di semi qb