



Polpette di acciughe - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Con questa dose, ne ho ottenute 32...

Ingredienti:

10 acciughe fresche  
4 patate medie  
2 uova  
Pan grattato q.b  
Grana grattato q.b  
Sale  
Prezzemolo, aglio e olio.  
pepe se gradito.

Togliere la testa alle acciughe, diliscarle e lavarle bene.  
In una padellina mettere poco olio, prezzemolo e aglio tritati e le acciughe contemporaneamente.

Cuocere pochi minuti (le acciughe fanno prestissimo) salare togliere dal fuoco.

Nel frattempo cuocere 4 patate senza buccia (io le ho messe nella pentolina al MO tagliate a pezzettini potenza 750 per 10 minuti).

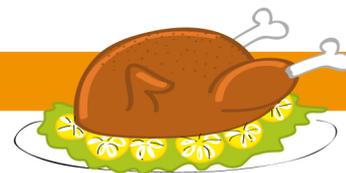
Schiacciare bene bene con una forchetta le acciughe e le patate.

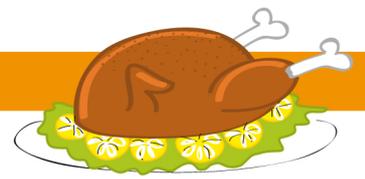
Aggiungere 2 uova, grana grattato e pan grattato, sino ad avere la consistenza giusta per formare le polpette.  
Aggiustare di sale.

Fare delle pallotte e passarle nel pan grattato.

Allinearle sulla carta forno e passarle in forno a 180°(già caldo) per 15 minuti o finché sono dorate.  
Si possono cuocere anche al microonde, nel contenitore adatto bastano 2 minuti, o anche friggere, ma io le ho fatte al forno. Sono gustosissime !!!







secondo piatto - pesce - alici

eCucinando.it