



Polpette di patate ripiene ai funghi



Ingredienti per 4 persone

1000 g	Patate
500 g	Funghi champignon
100 g	Parmigiano Reggiano
n° 2	Tuorli
n° 2	Uova

Per impanare:

n° 1	Mazzetto prezzemolo tritato
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1	Noce di burro
q.b.	Pane grattugiato
1 lt	Olio di arachide per friggere

Preparazione

1. Scegliere patate grossomodo della stessa grandezza per avere una cottura uniforme e, dopo averle lavate per bene, metterle a lessare partendo da acqua fredda per 30-40 minuti. Se infilzandole con una forchetta risultano cedevoli allora sono pronte.
2. Lasciarle intiepidire quindi rimuovere la buccia; ridurle a purea (con lo schiacciapatate o con una forchetta) facendo attenzione che non rimangano grumi. Metterle da parte.
3. Pulire bene i funghi rimuovendo con un coltello la parte finale del gambo e i residui di terra utilizzando un pezzetto di carta da cucina inumidito con acqua. Tritarli grossolanamente al coltello.
4. In una padella scaldare il burro con l'aglio, quindi aggiungere i funghi e cuocerli per una decina di minuti girando con un cucchiaino di legno di tanto in tanto. A cottura ultimata dovranno essere ben asciutti: se così non fosse alzare la fiamma e far evaporare i liquidi rimasti. Regolare di sale e unire il prezzemolo tritato mescolando in modo da distribuire i sapori.
5. Unire alla purea di patate ormai fredda i tuorli d'uovo e il formaggio grattugiato e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno. Prelevarne una porzione, grande all'incirca come un'albicocca, e metterla sul palmo della mano allargandola poi in modo da formare un incavo.
6. Adagiare al centro un cucchiaino di funghi e poi, chiudendo leggermente la mano, portare la purea sopra il ripieno in modo da chiudere la polpetta. Sigillare bene e tenere da parte, proseguendo allo stesso modo fino a terminare gli ingredienti.
7. Sbattere le uova con un po' di sale in un piatto fondo. Passare le polpette una ad una prima nell'uovo e poi nel pane grattugiato per 2 volte. Friggerle in olio bollente per circa 5 minuti finchè non saranno dorate e croccanti.
8. Scolarle con una schiumarola e passarle su carta assorbente per asciugarle bene dall'olio.
9. Servirle ancora calde accompagnate dalle vostre salse preferite.