



Polpette di tonno e patate



Ingredienti per 4 persone

1000 g	Patate
300 g	Tonno in scatola sgocciolato
30 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 1	Panino raffermo
n° 1	Uovo
q.b.	Latte per ammollare il pane
q.b.	Sale
q.b.	Noce moscata
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Pangrattato
q.b.	Olio di semi di arachide per friggere

Preparazione

1. Ammollare il panino raffermo nel latte.
2. Far bollire le patate in una pentola, ricoperte di acqua, fino a quando saranno morbide; sbucciarle, metterle in una terrina e schiacciarle bene con una forchetta.
3. Sgocciolare il tonno, schiacciare anch'esso con una forchetta e versarlo sulle patate.
4. Sgocciolare bene il pane e unirlo al tonno e alle patate.
5. Unire l'uovo e il Parmigiano Reggiano grattugiato, quindi aggiustare di sale e condire con noce moscata e un po' di prezzemolo tritato amalgamando bene il tutto.
6. Con l'impasto ottenuto formare delle palline grosse quanto noci e passarle nel pane grattugiato.
7. Scaldare abbondante olio di semi in una pentola e, quando è ben caldo, friggervi le polpette.
8. Quando sono ben dorate, sgocciolarle su carta assorbente.