

# Le polpette pescette



Per 3-4 persone:

- ✿ 4 patate
- ✿ una scatola grande di tonno sott'olio (150 gr)
- ✿ un porro
- ✿ 2 uova
- ✿ una manciata di pangrattato
- ✿ sale



Fate bollire le patate, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta o con lo schiacciapate (attenzione a non scottarvi, meglio se lo fate fare a un orso più grande)

Affettate il porro molto sottile.

Mettete in una larga padella le patate schiacciate, il porro, il tonno e fate cuocere col coperchio, mescolando ogni tanto, finché le rondelle di porro diventano morbide.

Aggiungete il sale, spegnete il fuoco, lasciate che si intiepidisca un pochino (né troppo caldo, né troppo freddo).

Aggiungete le uova al composto e impastate bene con le mani.  
Formate delle piccole polpette e passatele nel pangrattato.

Sistemate le polpette su una teglia ricoperta di carta da forno e fatele cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti. Non le mangiate subito, potreste scottarvi la lingua come è successo a me!!!!



## Variazione

trasforma la polpetta in "maialosa": al posto del tonno, usa la pasta di 2-3 salsicce fresche, aperte e "spiccate" in una padella con poco olio. Poi, uniscile alla padella grande dove ci sono le patate e il porro.



*Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!*