



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Polpette di patate con wurstel

### Ingredienti

- 500gr patate
- 1 uovo
- 30 gr formaggio grattugiato
- Sale e pepe
- 4 wurstel piccoli
- 500ml olio semi
- 3 cucchiai Pan grattato

### Procedimento

1. Lavate e lessate le patate per circa 30 minuti.
2. Appena sono pronte scolare e lasciar intiepidire.
3. Passare le patate nello schiacciapatate e condire con sale, pepe, formaggio, uovo e impastare.
4. Prendere un po' d'impasto e appiattare sul palmo di mano poi mettere al centro un pezzetto di wurstel e richiudere formando una polpetta.
5. Passate le polpette nell'uovo, nel pangrattato e poi frigate. Sono buone anche fredde.

