

Polpette di baccalà e patate

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 4 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 400 gr di baccalà
- 1 uovo
- 500 gr di patate
- 1 cipollotto
- Pepe
- 1 cucchiaino capperi
- 3 pomodori secchi
- Pangrattato per la panatura

Procedimento

- Cuocere il baccalà con le patate tagliate a fette con un po di latte
- Schiacciare il tutto
- Mescolare gli altri ingredienti
- Formare delle polpette
- Passare nel pangrattato
- Mettere su una teglia con carta da forno
- Cuocere in forno a 200° per 15 minuti circa

Note di Mina

Attenzione al baccalà, deve essere ben dissalato altrimenti le polpette rimangono troppo salate.