



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Polpette di patate e salmone***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 400 gr di patate
- 200 gr di salmone affumicato
- 100 gr di pangrattato
- 2 uova
- 60 gr di burro
- olio di oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Polpette di patate e salmone**

### **Passo 1.**

Lessate le patate e passatele fino ad ottenere una purea.

### **Passo 2.**

Unitevi il salmone tagliato a dadini, il burro sciolto prezzemolo tritato e l'uovo.

### **Passo 3.**

Formate delle polpette e passatele nel pangrattato.

### **Passo 4.**

Friggetele in olio caldo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)