



(<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 polpettine 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>)