



POLPETTE DI PORRI ALLA FETA

Ingredienti

4 patate medie
2 porri medi
100 g di feta
25 g di burro
prezzemolo
erba cipollina
½ cucchiaino di noce moscata
3 cucchiaini di farina
4 di olio extra vergine d'oliva
Olio di semi diarachide
Sale e pepe fresco macinato

Procedimento

Lessiamo le patate.

In una padella scaldiamo l'olio e il burro, stufiamo i porri affettati finemente finché diventeranno molto morbidi, quindi, spegniamo e teniamoli da parte.

Quando le patate saranno cotte scoliamole e schiacciamole fino a ridurle a purè,

aggiungiamo le erbe tritate e la noce moscata, saliamo, pepiamo e mescoliamo bene.

Aggiungiamo i porri e la feta tagliata a pezzettini, poi la farina e mescoliamo delicatamente.

Mettiamo il composto in frigorifero per 30 minuti.

Con le mani inumidite, formiamo le polpette, friggiamole in olio bollente, scoliamole su carta assorbente.

Serviamole calde.