

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Polpettine ricotta, zucca e montasio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

160 Gr. Ricotta
80 Gr. Zucca
60 Gr. Patate
40 Gr. Uovo
60 Gr. Pangrattato
20 Gr. Formaggio montasio



PREPARAZIONE:

Lavare e mondare la zucca.

Lavare le patate.

Mettere a cuocere in forno la zucca precedentemente sbucciata, una volta cotta lasciarla intiepidire.

Nel frattempo in un'altra casseruola o pentola mettere a cuocere le patate, una volta cotte lasciarle intiepidire e poi sbuciarle.

Una volta che le patate e la zucca saranno tiepide frullate a intermittenza utilizzando un robot da cucina per lasciare le verdure un po' grossolane, altrimenti se preferite, frullate fino a far diventare il tutto un impasto omogeneo.

A questo punto aggiungere all'impasto gli altri ingredienti, uovo, formaggio montasio grattugiato precedentemente, pangrattato, sale e amalgamare il tutto in una ciotola.

Formare delle polpettine e cuocere in forno a 180/190 gradi per circa 30 minuti.

Buon Appetito!



Difficoltà: media



Preparazione: 45 minuti

Cottura: 30 minuti