

POLPETTE VEGETARIANE DI PATATE E VERDURINE CON SALSA DI ZUCCHINE

Ingredienti:

Per 8 persone

1 kg di patate lesse sbucciate

150 g di porro

150 g di zucchine

150 g di carote

150 g di sedano rapa

3 uova

150 g di Trentingrana o pecorino

Sale e pepe q.b.

Curry q.b.

Per la salsa di zucchini:

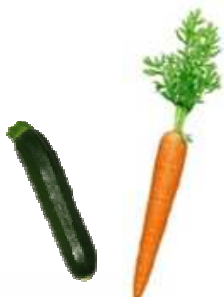
300 g di zucchine

1 cipolla

Olio EVO

Sale e pepe q.b.

Menta q.b.



Preparazione:

Tagliare a julienne il porro e soffriggere nell'olio EVO. Aggiungere le zucchine, le carote e il sedano tagliati a cubetti e cuocere tendendo una cottura croccante.

Lasciate raffreddare ed aggiungere le patate schiacciate. Incorporare poi all'impasto le uova, il Trentingrana, il curry, il sale ed il pepe. Formare delle polpette e cuocerle in forno con l'olio EVO. Servire con la salsa di zucchini.

Appassite la cipolla tagliata fine nell'olio EVO. Aggiungere le zucchine tagliate a cubetti e cuocere per circa 10 min. Aggiungere il sale, il pepe e la menta e frullare il tutto ottenendo una salsa omogenea.