

## Polpette di patate, cavolfiore e curcuma con cuore filante



### Ingredienti

- 400 g cavolfiore a cimette lessato
- 400 g patate lessate
- 1 uovo
- 100 g taleggio a cubetti
- 50 g parmigiano grattugiato
- 50 g pangrattato
- 2 cucchiaini curcuma Cannamela
- qb sale
- 3 uova sbattute
- qb olio
- qb pangrattato



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
355\*



## Preparazione

- 1** Passare le patate nello schiacciapatate. Unire il cavolfiore alle patate schiacciandolo con una forchetta fino ad amalgamarlo.
- 2** Aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato e il pangrattato. Aromatizzare con la curcuma Cannamela e regolare di sale. Mescolare per amalgamare gli ingredienti.
- 3** Modellare delle polpette del peso di circa 35 g l'una, aprirle leggermente al centro, inserire all'interno un cubetto di taleggio, richiuderle e passarle nelle uova sbattute, poi nel pangrattato. Ripetere l'operazione di panatura (uova e pangrattato).
- 4** Adagiare le polpette su una placca protetta con carta-forno, pennellarle leggermente con olio e infornare a 200° per 15-17 min. Sfnare, salare leggermente, se gradito e servire con insalata mista.