

# CANNAMELA

## Polpette di ricotta e patate



### Ingredienti

- 300 g patate lessate
- 120 g ricotta ben asciutta
- 30 g pecorino grattugiato
- 30 g pecorino grattugiato
- 1 uovo
- 10 g olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino raso maggiorana in foglie CANNAMELA
- 2 pizzichi Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- qb sale
- 40 g farina di mais



Porzioni  
5 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
171.4\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1 Passare le patate nello schiacciapatate.
- 2 Unire l'uovo, la ricotta, il formaggio grattugiato e l'olio.
- 3 Regolare di sale e profumare con la **maggiorana in foglie CANNAMELA** e la **Drogapura - Le Spezie CANNAMELA**. Mescolare bene.
- 4 Dall'impasto prelevare delle porzioni di circa 25 g l'una.
- 5 Modellare le polpette.
- 6 Passare le polpette nella farina di mais.
- 7 Adagiare le polpette su una teglia ricoperta con carta da forno e infornare a 200° per 15 min.