

## Polpette morbide carne e patate



## Ingredienti:

500 g carne macinata di vitello

3 patate piccole

100 g ricotta

50 g parmigiano grattugiato

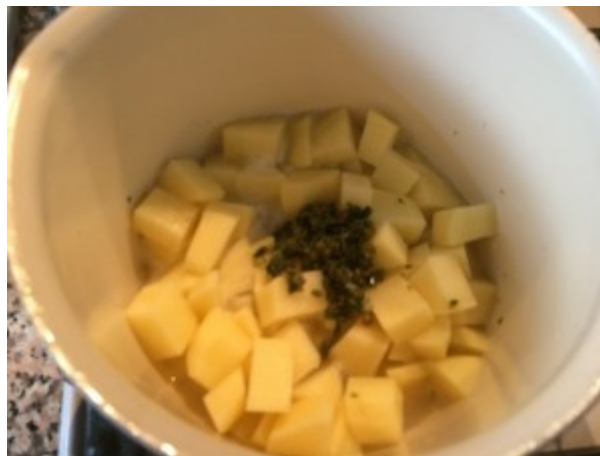
2 uova

sale, pepe, curcuma, origano, zenzero, rosmarino

farina q.b.

per polpette al sugo: 300 ml passata di pomodoro, 1 spicchio di aglio

Tagliate le patate a cubetti piccoli e mettete nel pentolino con 1/2 bicchiere di acqua, sale e rosmarino tritato.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello piccolo a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 10 minuti. Schiacciateli con la forchetta, lasciate raffreddare e unite la carne, la ricotta, il parmigiano, le uova e le spezie.



Amalgamate bene il tutto e formate delle polpette che passate poi nella farina.



Potete friggerli nel olio caldo, fornello medio a fiamma medio-alta 3 minuti su ogni lato. Spostate dal fuoco quando dovete girare o togliere le polpette.



Togliete sulla carta assorbente.



Potete anche prepararli al sugo, facendo una base con 300 ml passata di pomodoro, 1/2 bicchiere di acqua, 1 cucchiaio di olio e 1 spicchio di aglio, portare a bollire, poi aggiungere le polpette.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.