

# Polpette di patate con cuore filante

## INGREDIENTI:

500 gr di patate,  
ciliegine di mozzarella,  
1 uovo,  
1 rametto di rosmarino,  
1 rametto di timo,  
1 pizzico di noce moscata,  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
pangrattato per la panatura qb,  
sale qb,  
olio d'arachide per friggere.

Lessare le patate in acqua salata, appena sono morbide schiacciarle con lo schiacciapatate e lasciarle raffreddare.

Tritare finemente il rosmarino e il timo e aggiungerlo alle patate fredde, insieme al parmigiano, noce moscata e l'uovo mischiare tutto per bene.

Prendere un po' di impasto metterlo al centro della mano creare un incavo ed adagiarsi una ciliegia di mozzarella, richiudere e formare la polpetta.

Sbattere le uova rimaste passarci in mezzo le polpette e poi panarle nel pangrattato.

Friggerle in olio bollente e servirle calde.