

Sformato di Patate e Polpettine Vegetariano



TEMPI DI PREPARAZIONE 30 minuti

TEMPO DI COTTURA 1 ora e 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 1 kg di patate
- / 200 g di POLPETTINE SURGELATE VALSOIA (1 confezione)
- / 100 ml di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / 2 cucchiai di pangrattato
- / g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiai)
- / Noce moscata grattugiata
- / Sale
- / Pepe

Procedimento

1. Lavate le patate, mettetele in una pentola con acqua fredda e fatele lessare. Quando saranno cotte (potrete verificarlo pungendole con i rebbi di una forchetta) sbucciatele. Schiacciatele con uno schiacciapatate e aggiungete abbondante noce moscata grattugiata.
2. Versate il SOYADRINK CLASSICO VALSOIA, quindi salate e pepate secondo il vostro gusto e mescolate bene.
3. Cuocete le POLPETTINE SURGELATE VALSOIA in un tegame antiaderente per circa 7-8 minuti, aggiungetele al purè di patate, mescolando con cura per non romperle.
4. Ungete una teglia con con 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA, e distribuitevi lo sformato di patate e polpettine in modo che abbia uno spessore di circa 3 cm. Livellate e decorate la superficie con i rebbi di una forchetta, quindi spolverate di pangrattato. Versate 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA a filo sulla superficie.
5. Infornate in forno già caldo a 200 °C per circa 20-25 minuti.