

Polpette di Pollo Classiche su crema di patate



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **20 min.**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Confezione di [Polpette di Pollo Classico](#)
- 3 Patate
- Olio Extra Vergine d'Oliva
- Rosmarino
- Salvia

PREPARAZIONE:

Disponete le [polpette di pollo classiche](#) in una padella antiaderente aggiungendo delle spezie come della Salvia e del Rosmarino.

Fate rosolare per 15 minuti a fuoco lento aggiungendo dell'olio extravergine d'oliva. Per la crema di patate, prendete le patate, eliminate la buccia e tagliatele a pezzetti.

Cuocetele in acqua bollente per 15 minuti e frullatele aggiungendo dell'acqua di cottura. Siete pronti adesso per servire le polpette.

Noi ad esempio abbiamo scelto di presentare il tutto in una ciotola di terracotta. (Vedi Foto) Buon appetito!