

## Polpette di patate al forno

<https://www.lacucinaimperfetta.com/polpette-di-patate-al-forno/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 10 min**



Difficoltà: **facile**



GLUTEN FREE



VEGETARIANA

Le **polpette di patate al forno** sono un primo piatto tipico della cucina salentina nella quale prendono il nome di "cocule". Si preparano con patate lessate e schiacciate, pecorino e parmigiano grattugiati e uova. Sono un piatto povero facile da preparare ma gustoso e super confortevole. E' importante preparare un buon sugo di pomodoro profumato al basilico per condirle in maniera ottimale e renderle ancora più buone. Vi consiglio inoltre di offrirle leggermente intiepidite per evitare che siano troppo morbide. Vi lascio il link anche dei più classico [gnocchi di patate](#).

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- patate 1 kg
- uova 2
- parmigiano grattugiato 75 g
- pecorino grattugiato 75 g
- cipolla 60 g
- olio extra vergine di oliva 30 g
- sale
- pepe
- basilico
- passata di pomodoro 500 g

## PROCEDIMENTO

### COME FARE LE POLPETTE DI PATATE AL FORNO

1

Lessate le patate partendo da acqua fredda salata e nel frattempo preparate il sugo di pomodoro. Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una pentola con l'olio.



2

Unite la passata di pomodoro, salate e profumate con qualche foglia di basilico. Fate cuocere per 15

minuti.

Una volta cotte sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate.



---

3

Mettete il composto in una ciotola capiente e aggiungete le uova, il parmigiano e il pecorino grattugiato (tenetene da parte un pochino per la gratinatura in forno), quindi regolate di sale e impastate il tutto. Con le mani leggermente umide formate delle grosse polpette.



---

4

Prendete quattro terrine monoporzione o una teglia unica (in terracotta) e stendete un pochino di sugo di pomodoro sulla base, poi adagiate sulla salsa le polpette e conditele con altro sugo. Completate con il formaggio tenuto da parte e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti. Fate intiepidire le polpette di patate prima di servirle.

