



## Polpette di salmone e patate al forno con crema di caprino

### INGREDIENTI PER CIRCA 20 POLPETTE

- |  |   |
|--|---|
| 100 g di <b>salmone</b> tagliato sottile | 1 cucchiaino di <b>miele</b> millefiori |
| 250 g di patate crude                    | scorza di mezzo <b>limone</b>           |
| 3 cucchiaini di farina                   | <b>olio extravergine d'oliva</b>        |
| 40 g di mollica di pane                  | sale (e pepe)                           |
| 150 g di caprino o formaggio spalmabile  |   |



### PREPARAZIONE

Preparazione: 30 minuti    Cottura: 20 minuti

- Accendi il forno a 180°C.
- Pulisci le patate, grattugiale e tienile da parte.
- Trita il salmone a pezzetti piccoli.
- Uniscilo alle patate, aggiungi la farina e la mollica di pane anch'essa tritata.
- Amalgama bene con le mani, in modo che gli ingredienti si leghino fra loro.
- Forma tante palline, ognuna del peso di circa 20-22 grammi.
- Inumidisci le mani con acqua fredda, in modo che l'impasto non si attacchi alle dita.
- Disponi le polpette in una teglia rivestita con carta da forno unta con poco olio, irrorala con un filo d'olio e cospargi con qualche granello di sale grosso; mettila in forno nel ripiano centrale a 180°C per 10 minuti.
- Alza poi la teglia e cuoci altri 10 minuti con il forno ventilato per far colorire le polpette.
- Nel frattempo prepara la salsa di accompagnamento, in una terrina riduci a crema il caprino, unisci la scorza di limone grattugiata, un cucchiaino di miele, olio, sale e pepe in base al gusto.
- Servi le polpette tiepide con la crema di formaggio sul lato.

### LO SAI CHE?

Gustoso antipasto o secondo piatto ideale per chi ha problemi nella masticazione e deglutizione dei cibi o danni/irritazione della mucosa orale.

In alternativa al salmone si può utilizzare tonno sott'olio, pesce spada affumicato o pesce bianco precedentemente lessato o cotto al forno.

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno non condizionato di

