

## Albóndigas de patatas y cebolla en salsa de tomate



Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 700 g

• Aceite de oliva virgen extra: None

• Cebollas dulces: 2 Fécula de patata: 50 gr

• Huevo entero: 1

• Patatas para ñoguis: 1 kg

• Pimienta: None

• Queso rallado (parmesano): 50 gr

• Queso tipo scamorza, provola, fontina: 80/100 gr

• Sal: None



## **Preparación**

- 1. Lavar bien las patatas y hervirlas partiendo de agua fría salada. Una vez cocinadas, triturarlas de inmediato con el prensador de patatas para obtener un puré homogéneo.
- 2. Dorar suavemente en una sartén con poco aceite una cebolla picada y añadirla al puré de patatas, condimentar con sal y pimienta a gusto.
- 3. Añadir a esta mezcla ya fría, la fécula de patatas, el queso rallado y el huevo entero, mezclar bien.
- 4. Cortar en dados el queso scamorza.
- 5. Colocar en una cacerola grande la otra cebolla picada con un poco de aceite de oliva virgen extra, verter el Puré de tomate Pomì y cocinar a fuego lento para darle sabor a la salsa.
- 6. En una olla, hervir agua salada.
- 7. Formar albóndigas con la mezcla de patatas e introducir en el centro un dado de queso. De a poco, sumergir las albóndigas en el agua hirviendo y a medida que vayan subiendo a la superficie, pasarlas directamente a la cacerola con el tomate.
- 8. Servir inmediatamente o incluso más tarde gratinando las albóndigas en el horno con un poco de queso.