POTATISBULLAR

(Polpette di patate)

Sono un piatto tradizionale svedese; di solito vengono fritte nel burro e accompagnate con delle fette di bacon, questa invece è una versione vegetariana, che viene definita un piatto scandinavo-persiano per la presenza della curcuma e ben rappresenta il lato multietnico della cucina svedese contemporanea. Si servono con la salsa gurksås, lo tzatziki greco emigrato in Svezia.

(tratta da www.cucinasvedeseperitaliani.com)

Ingredienti:

- patate (1 kg.)
- 2 spicchi d'aglio
- 1/4 di finocchio
- una cipolla gialla
- un porro
- 3 uova
- pepe bianco
- sale
- curcuma
- olio per friggere

Per la salsa:

- yogurt greco/turco (500 grammi)
- 2 spicchi d'aglio
- un cetriolo
- 10 foglie di menta

- sale, pepe, olio

Preparazione:

Fate bollire le patate e intanto sminuzzate la cipolla, il porro, il finocchio e l'aglio.

Quando le patate sono cotte, schiacciatele e mescolate con gli ingredienti che avete preparato, aggiungendo uova, sale, pepe e un pizzico di curcuma.

A questo punto formare, con l'impasto ottenuto, le polpette che non saranno sferiche ma più larghe che alte e all'incirca piatte.

Fare cuocere le polpette nell'olio un paio di minuti per lato, asciugarle con carta da cucina e servirle con la salsa.

Per la salsa gurksås grattugiate il cetriolo, strizzatelo in modo da fargli perdere il più possibile d'acqua, e mischiatelo con lo yogurt, l'aglio finemente tritato e le foglie di menta spezzettate. Aggiungete olio, sale e pepe secondo i gusti.