

OLIO CUORE

## Polpette di funghi con patate e maionese



## Ingredienti

- 500 g patate
- 200 g funghi champignon puliti e tritati
- 30 g parmigiano grattugiato
- 40 g pangrattato
- 1 uovo
- qb pangrattato
- ½ spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio prezzemolo
- 120 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 2 cucchiari **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Cuore**
- qb insalata mista

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 398 Kcal**
- **Grassi: 26.25 g**

---

## Preparazione

- Lessare le patate in acqua salata, poi scolarle, sbucciarle e ridurle in purea con lo schiacciapatate.



- Rosolare i funghi in padella con l'**Olio Cuore** e l'aglio schiacciato.
- Appena saranno cotti, eliminare l'aglio, aromatizzare con il prezzemolo e aggiungerli alle patate.



- Impastare tutto con il parmigiano e 1 uovo aggiustando di sale e unendo il pangrattato.



- Formare delle palline, passarle nel pangrattato, disporle sulla placca protetta con carta forno.



- Infornare a 200° per 15-18 minuti.
- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola.



- Aromatizzarla con prezzemolo tritato.
- Servire le polpette con la **Maionese Vegetale Cuore** e con l'insalata mista.



---

La ricetta è stata preparata con:



**Olio di Mais**



**Maionese Vegetale**



**Sale Iposodico**