

# POLPETTE DI CAROTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carote
- 500 g di patate
- 1 uovo
- 100 g di formaggio bitto
- 1 foglia alloro
- semi di cumino
- rosmarino
- 1 spicchio aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Lessare in poca acqua con aglio e alloro patate sbucciate e carote spazzolate; scolarle e passarle.  
Alla purea ottenuta unire 1 uovo, sale e, se l'impasto lo richiede, un po' di farina.  
Farne polpettine e mettere in ciascuna un dadino di formaggio.  
Infarinare e friggere dolcemente nell'olio aromatizzati con cumino e rosmarino.