

# Polpette di peperoni vegane



Oggi vi proponiamo delle polpette di peperoni vegane, semplicissime e veloci da preparare.

Ottime per antipasto, per un apericena o, se accompagnate con un bel piatto di verdura, anche come secondo.

## Ingredienti per 8 polpette

300 g di peperoni

200 g di patate

60 di pane raffermo

olio

pangrattato

Per prima cosa lavare i peperoni sotto l'acqua corrente, tagliarli a metà, eliminare i semi e i filamenti bianchi interni e tagliarli a dadini.

Cuocere i peperoni in padella con olio e sale per circa 20/30 minuti, senza coperchio in modo che rimangano asciutti e croccanti.

Nel frattempo lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua con la buccia. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 min, fino a che non diventano morbide.

Frullare le patate con metà dei peperoni fino ad

ottenere una crema, aggiungere la restante metà dei peperoni a tocchetti, e il pane raffermo precedentemente ammollato in acqua e sbriciolato.

Amalgamare bene il composto.



Versare il pangrattato su un foglio di carta di alluminio e versare all'interno un cucchiaino di impasto. Formare le polpette e adagiarle sulla placca del forno.



Cuocere a 180 ° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)