Quenelle di patate al timo e lime

Accetta la sfida di oggi: scopri tutta la bontà di questo piatto preparato… senza sale!

Quante volte ti capita di arrivare a casa dopo lavoro, non aver avuto tempo di fare la spesa e ritrovarti, così, con il frigo vuoto. Se da qualche parte nella tua cucina hai un po' di **patate** allora puoi salvare la tua cena con la ricetta proposta qui di seguito. È una **preparazione semplice che richiede pochi minuti** ma che ti permette di gustare un piatto molto appetitoso… e senza un grammo di sale!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 5 min. + 10 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

350 g di patate Passo dopo Passo Despar
mezzo lime
2 rametti di timo fresco
un pizzico di pepe bianco
un pizzico di gomasio alle erbe

Procedimento
1. Lava e pela le patate, tagliale a dadini e cuoci a vapore.
2. Quando saranno morbide, trasferiscile in un recipiente e schiacciale con una forchetta.
3. Aggiungi la buccia grattugiata del lime e il suo succo. Unisci anche le foglioline di timo fresco, un pizzico di gomasio e una spolverata di pepe.
4. Mescola bene il tutto e forma delle quenelles con due cucchiai.