



**Ricetta**

## Bastoncini di patate e verdure con dip alle erbe

Piacerà a tutti, non solo ai più piccoli.

**40 min**

Tempo di preparazione



**40 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### BASTONCINI

- 1C burro
- 1 cipolla tritata sottile
- 800g patate farinose bollite il giorno prima, sbucciate e tagliate a pezzetti
- 300g carote grattugiate grossolanamente **Di stagione**
- 150g piselli surgelati scongelati
- 3rametti prezzemolo liscio tritato
- 150g mozzarella a dadini
- 3 uova sbattute
- sale, pepe
- 2C burro per arrostire

### DIP

- 180g yogurt greco
- 1C aceto balsamico bianco
- 1 presa zucchero
- ½ mazzetto erba cipollina tritata sottile
- ½ mazzetto prezzemolo liscio tritato sottile
- sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

**BASTONCINI** Scaldare il burro in una padella antiaderente, aggiungere la cipolla e lasciar appassire per circa 3 minuti, lasciar raffreddare. Mettere le patate e tutti gli ingredienti fino al pepe in una ciotola. Impastare accuratamente a mano e formare dei bastoncini di circa 8 cm di lunghezza. Far soffriggere nel burro per arrostire caldo da tutti i lati per circa 5 minuti, tenere in caldo.

### 2 di 2

**DIP** Mescolare lo yogurt con il resto degli ingredienti, tenere al fresco fino al momento di servire.

