

Ricette con le patate

©mammafelice.it

Purè di patate

500gr di patate
1 noce di burro
1 bicchiere e mezzo di latte
sale, pepe e noce moscata

Pulire le patate e lessarle con la buccia in acqua salata finché risultano morbide. Sbucciarle quando sono ancora abbastanza calde e schiacciarle con lo schiacciapatate (meglio non usare il robot da cucina, che le fa diventare collose). Mettere il purè in una padella antiaderente, aggiungere il latte, il sale e il burro e mescolare bene, fino a raggiungere la densità desiderata. Se gradito, aggiungere pepe e noce moscata, oppure del parmigiano grattato.

Se il purè è cucinato per i bimbi piccoli, si può aggiungere un tuorlo d'uovo, girando bene per farlo cuocere, in modo da farlo diventare piatto unico.

Patate fritte

patate
olio di semi
sale

Sbucciare le patate, tagliarle a bastoncini (o a spicchi) e metterli a bagno in acqua fresca per almeno mezz'ora: in questo modo perdono l'amido e non diventano molli in cottura. Asciugarle bene con un canovaccio pulito e friggerle poco per volta in olio molto profondo. Adagiarle su uno scolapasta, per far sgocciolare l'unto, salare e servire.

Lo stesso metodo si usa per fare le patatine fritte (come quelli dei sacchetti): tenute a bagno in acqua prima di cuocerle, diventano molto croccanti.

Pasta con patate, pesto e fagiolini

pasta fresca tipo trofie o strozzapreti
1 mazzo di fagiolini surgelati
2 patate grandi
1 vaschetta di pesto

Pulire la patate, sbucciarle e tagliarle a tocchetti. Metterle in una pentola con abbondante acqua salata e portarle quasi a cottura. Aggiungere anche i fagiolini e portarli quasi a cottura. Quando le verdure sono

quasi cotte, unire la pasta fresca, cuocerla e scolare tutto insieme. Mettere la pasta e le verdure in una padella con il pesto, aggiungere una manciata di pecorino e qualche foglia di basilico fresco e servire.

Gnocchi di patate

1kg di patate a pasta bianca
250gr di farina

Lavare le patate, lessarle, sbucciarle quando sono ancora abbastanza calde. Schiacciarle con lo schiacciapatate e lasciar raffreddare. Quando il composto è freddo, aggiungere la farina e impastare a poco a poco.

Formare una palla di impasto, dividerla in tante parti e formare dei cilindri di un paio di centimetri circa di diametro. Tagliare i cilindri in piccoli rettangoli e, volendo, passarli sopra i rebbi di una forchetta per arricciarli.

Tuffare gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli appena vengono a galla.

Patate al forno

patate a pasta gialla
1 spicchio d'aglio
timo, rosmarino e maggiorana
sale, pepe e olio

Pulire le patate, sbucciarle, tagliarle a tocchetti e tuffarle in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolarle, disporle su una teglia coperta da carta forno e condirle con le erbe, l'olio e il sale. Infornare per circa 15-20 minuti a 200 gradi, fino a doratura.

Patate alla brace (Baked potatoes)

patate
carta di alluminio
burro
sale
erba cipollina

Sciacquare bene le patate e spazzolarle con uno spazzolino. Bucherellarle con i rebbi di una forchetta e avvolgerle con cura nella carta di alluminio.

Mettere le patate sotto la brace della griglia e farle cuocere per circa 50-60 minuti, a seconda della grandezza.

Una volta cotte, toglierle dall'alluminio, inciderle longitudinalmente senza tagliarle e condirle con il burro salato, aromatizzato con l'erba cipollina o con la panna acida.

Si accompagnano con: pomodorini freschi a dadini, peperoncini dolci in insalata, formaggio fuso tipo cheddar, fagiolini in insalata, ma anche bacon o uova all'occhio di bue con il rosso poco cotto, o con gamberetti, salmone o uova di lompo.

Se non si dispone di una griglia o di una brace, si possono cuocere le patate al vapore per circa 10 minuti. Si taglia la calotta, si svuota leggermente la patata e si mescola questo contenuto con panna, sale, pepe e prezzemolo. Si copra con pancetta affumicata e si inforna per circa 10 minuti fino a doratura.

Teglia di patate

4-5 patate a pasta gialla
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di panna da cucina fresca
burro
parmigiano grattato
rosmarino

Lavare le patate, sbuciarle e tagliarle a fettine molto sottili. Nel frattempo preparare il composto liquido mescolando il latte, la panna, il sale e un po' di rosmarino. In una teglia da forno, fare un primo strato di patate. Coprire con uno strato di crema e aggiungere il parmigiano grattato. Proseguire facendo questi strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30-40 minuti, tenendo la teglia coperta con un foglio di carta di alluminio. Trascorso questo tempo, aggiungere se necessario altro latte, unire il burro a pezzetti e terminare la cottura per altri 10 minuti.

Crocchette di patate ripiene

1kg di patate a pasta gialla
2 uova
pan grattato + 1 uovo per impanare
1 mozzarella
3 fette di prosciutto cotto
parmigiano grattato
olio e sale

Pulire le patate, lessarle con la buccia in abbondante acqua salata e scolarle. Sbucciare le patate quando sono ancora abbastanza calde, schiacciarle con lo schiacciapatate e far riposare. Aggiungere il parmigiano, il sale e le due uova e impastare bene il composto.

Formare delle crocchette ed inserirvi al centro, prima di chiuderle, un dadino di mozzarella e un pezzetto di prosciutto. Impanare le crocchette con uovo e pangrattato e cuocere in forno per circa 15-20 minuti a 200°.

Tortino di patate di Mammafelice

1 kg di patate a pasta gialla
2 uova
parmigiano e pecorino grattati
3-4 cucchiaini di latte
pangrattato
prezzemolo e sale

Pulire le patate, lessarle con la buccia in abbondante acqua salata e scolarle. Sbucciare le patate quando sono ancora abbastanza calde, schiacciarle con lo schiacciapatate e far riposare. Aggiungere il parmigiano, il pecorino, il latte, il sale, il prezzemolo tritato e le due uova. Impastare bene il composto e stenderlo in una teglia foderata con carta forno. Cospargere con qualche cucchiaino di pangrattato e cuocere in forno caldo per circa 20-30 minuti a 180°.

Quando è tiepido, tagliarlo a dadini e servirlo come finger food.

Frittata di patate

2 patate medie
5 uova
sale e pepe
prezzemolo fresco

Sbucciare le patate, tagliarle sottilmente con la mandolina e cuocerle in padella con olio, sale e prezzemolo. Nel frattempo sbattere le uova con il sale. Quando le patate sono quasi cotte, ma non spappolate, spegnere il fuoco e fare raffreddare. Unire le patate al composto di uova, mescolare e versare in una padella grande, rigirando la frittata a metà cottura.

Insalata di patate

3 patate grandi
1 spicchio di aglio
sale
prezzemolo fresco

Pulire le patate, lessarle con la buccia in abbondante acqua salata e scolarle. Tagliarle a spicchi e metterle in una ciotola dai bordi alti provvista di coperchio. Condire le patate con olio, sale e prezzemolo tritato. Aggiungere l'aglio tagliato a pezzetti e chiudere il contenitore. Far riposare in frigo per almeno due ore prima di servire. Si mangia sia fredda che tiepida, scaldandola pochi minuti al microonde.

Finto pesce

500gr di patate
1 scatola di tonno in olio evo
il succo di 1 limone
3 cucchiaini di capperi
maionese
cetriolini sott'aceto

Far bollire le patate e, quando sono ancora calde, sbucciarle e schiacciarle bene (con lo schiacciapatate o la forchetta, e non nel robot da cucina... altrimenti diventano 'collose'). Aggiungere una scatola di tonno, precedentemente tritato insieme ai capperi, a poco sale e al succo di un limone.

Sformare il composto su un piatto, dandogli la forma di un pesce. Coprirlo con un leggero strato di maionese e decorarlo con cetriolini tagliati a metà o a rondelle, per simulare l'aspetto delle scaglie del pesce.