



Le patate. Dieci ricette.

**Selenella**<sup>®</sup>

ricette di [www.cavolettodibruxelles.it](http://www.cavolettodibruxelles.it)

# Crochette giapponesi di patate & carne

patate 500g | cipollotto 1 | carne tritata 50g | olio 1 cucchiaio | burro  
20g | sale & pepe | uovo 1 | farina | panko | olio per friggere

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi, poi farle cuocere in acqua bollente. Nel mentre tritare il cipollotto, farlo rinvenire con l'olio poi aggiungere la carne tritata e lasciarla cuocere per un paio di minuti. Salare e pepare e tenere da parte. Scolare le patate, poi riversarle nella pentola, rimettere sul fuoco e farle asciugare, mescolando, per qualche minuto (devono iniziare a disfarsi). Fuori fuoco, schiacciare le patate, aggiungere il burro, la cipolla e la carne tritata. condire con sale & pepe, mescolare, poi con le mani bagnate formare le crocchette, prima di passarle nella farina, l'uovo battuto e il panko. Far friggere per qualche minuto finché non saranno dorate, scolare su della carta da cucina.



## Gazpacho di patate & vaniglia

patate medie 2 | vaniglia mezza bacca | pane bianco raffermo 2 fettine |  
mandorle spellate 30g | aglio mezzo spicchio | aceto di Jerez 2 cucchiari  
| olio d'oliva 4 cucchiari | sale

Sbucciare le patate, tagliarle a dadini, immergerle nell'acqua fredda e nel mentre portare a ebollizione dell'acqua salata in un pentolino. Scolare le patate e farle cuocere per una decina di minuti nell'acqua bollente, scolare di nuovo, sciacquare e lasciar raffreddare completamente. Trasferire le patate in una ciotola. Aggiungere il pane spezzettato, l'aglio tritato, le mandorle tritate, i semini grattati della bacca di vaniglia e la bacca, l'aceto, l'olio d'oliva e una presa di sale. Coprire il tutto con dell'acqua fredda e conservare in frigorifero per una notte. L'indomani, togliere la bacca di vaniglia e frullare il tutto (se usate un mixer a bicchiere, funzione shake), aggiustare semmai un po' l'acqua, deve venire una cosa 'bevibile' quindi lenta, riporre al fresco e servire freschissimo.



# Polpo & patate

**Le patate.** versare 1kg di sale grosso in una teglia da forno. Sistemarci le patate (lavate, spazzolate, pulitissime), aggiungere gli aromi che volete (un paio di spicchi d'aglio in camicia, una piccola cipolla, qualche fogliolina di alloro, un rametto di rosmarino ecc), e coprire con un altro kg di sale grosso, in modo da chiudere il tutto. Infornare a 200° per mezz'oretta (testare con la punta di un coltello prima di sfornare). Infine, spazzolare le patate in modo da togliere i residui di sale, e spaccarle a metà. (poi chiaramente se preferite sbucciarle fate pure, personalmente preferisco con la buccia, basta sia sottile e pulita :-)

**Il polpo.** Schiaffare la bestiolina intera dentro un tegame ampio, con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia. Coprire e lasciar cuocere a fuoco bassissimo. Il polpo perderà la sua acqua e cuocerà in quella, Dopo mezz'ora aggiungere una decina di pomodorini tagliati a metà, e un goccio di vino bianco, e lasciar cuocere sempre piano fino a quando il polpo non sarà morbido. Infine, farcire ogni patata con un pezzetto di polpo, condire con il sugo aggiustato di sale e pepe. (il sugo del polpo è anche perfetto per condire una pasta lunga, provare con una grattatina di pecorino romano! :-)



## Patate in salsa (molto) verde

Sbucciare le patate, tagliarle a fette e farle cuocere al vapore, lasciandole leggermente al dente, e lasciar raffreddare. Frullare poi un bicchierino scarso di olio d'oliva con il succo di un limone, un mazzettino di prezzemolo, uno di basilico, un po' di coriandolo e di aneto fresco, aggiungere a piacere una punta di aglio e un paio di capperi dissalati. Condire le patate con questo intruglio intensamente clorofillico e porre il tutto al fresco fino al momento di servire :-)



# Tortine di patate e erbe fresche

patate 1kg | parmigiano grattugiato 3 cucchiaini | uova 1 + 1 | farina 2-3 cucchiaini | pangrattato | burro 1 cucchiaino | erbe fresche un pugno | sale & pepe

Cuocere le patate faccendole bollire con la buccia. Scolare, lasciar raffreddare e pelare. Schiacciare le patate con un cucchiaino di legno, aggiungere un uovo, il parmigiano, il burro fuso, sale & pepe e infine un generoso trito di erbe fresche (io qui ci ho messo aneto, prezzemolo, erba cipollina e un'idea di menta). Aggiungere circa due cucchiaini di farina o quanto basta per ottenere un insieme piuttosto sodo. Formare le tortine aiutandosi di un tagliapasta e passarle nella farina, poi nel secondo uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Lasciar riposare le tortine al fresco per un'oretta poi cuocerle su entrambi i lati in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva finché non siano dorate. Servire calde con uno spicchio di limone, dell'insalata, e eventualmente un po' di salsa tartare o yoghurt alle erbe...



## Pasta & patate, al forno

Sbucciare 4 carote e 4 patate, e tagliarli a dadini. Tagliare a dadini anche 2-3 coste di sedano, e una cipolla rossa. Far cuocere il tutto in acqua bollente salata, per una decina di minuti. Scolare, condire con olio d'oliva, sale, pepe, e un po' di timo o dragoncello tritato, più eventualmente qualche pomodorino tagliato a pezzettini. Sbollentare dei fogli di pasta fresca in acqua salata, e farcire ognuno con un paio di cucchiari di verdure e qualche dadino di provola affumicata. Sistemare i rotoli in una teglia da forno, finire con un filo d'olio, delle fettine sottilissime di provola e pochissimo parmigiano grattugiato. Infornare il tutto finché la superficie non sia gratinata.



# Foccaccine di patate

## molto mediterranee

farina 400g | patate cotte 200g | lievito fresco 20g | acqua qb | olio d'oliva | olive una manciata | cipolla rossa 1 | acciughe una decina | capperi 2 cucchiari | pomodorini una ventina | pomodorini semi-secchi sott'olio | herbes de provence

Impastare la farina con le patate schiacciate, 2 cucchiari di olio d'oliva, un cucchiaino di sale, e il lievito sciolto in 1,5dl di acqua tiepida (la quantità precisa di acqua dipende anche dall'umidità delle patate, lavorare per 8 minuti e lasciar lievitare per un'oretta. Dividere l'impasto in 12 palline e schiacciarle a mo' di focaccine. Disporre alla rinfusa metà degli ingredienti per il condimento e condire il tutto con qualche goccia di olio d'oliva e una spolveratina di erbe. Infornare per 20 minuti a 220° o fino a quando le focaccine saranno dorate. Sfnare, lasciar intiepidire e aggiungere il resto del condimento a crudo, più un'acciuga su ogni focaccina prima di servire.



## Parmigiana di patate alici & mozzarella

Sbucciare 6 patate medie-grandi e tagliarle a fettine sottili (1mm). Affettare sottilmente 200g di mozzarella di bufala, pulire 10-15 alici freschissime e tagliarle a pezzettini, preparare sul lato 50g di parmigiano grattugiato. In una teglia da forno unta con poco olio, alternare strati di patate, fettine di mozzarella e pezzettini di alici, dare una spolveratina di parmigiano, condire con sale e pepe (aggiungere eventualmente un po' di basilico), di nuovo patate e così via fino a esaurire gli ingredienti. Finire con delle fettine di patata e un filo d'olio, e infornare il tutto a 200° per 30-40 minuti o finché la superficie della parmigiana sia bella dorata.



# Tartiflette italiana di patate & robiola

1 robiola stagionata (con o senza tartufo :-P) | patate medie 4 | pancetta affumicata 100g | vino bianco 1 bicchierino | cipolla, grande 1 | panna fresca 2 cucchiai | sale & pepe

Far cuocere le patate intere, con la buccia, in acqua bollente salata. Scolare e lasciar raffreddare. Far rosolare la pancetta a striscioline in una padella, aggiungere la cipolla affettata. Quando la cipolla è morbida, aggiungere il vino, farlo sfumare a fiamma alta e spegnere. Sbucciare le patate, tagliarle a fette, condire con sale e pepe e disporne metà in una teglia da forno. Coprire con la cipolla e la pancetta rosolata, e coprire con l'altra metà delle patate. Infine, versare la panna sull'insieme e coprire con la robiola, in foto è tagliata a fettine, classicamente il formaggio andrebbe tagliato a metà nella lunghezza e schiaffato sulle patate con la crosta in su. Passare in tutto al forno a 210° finché il formaggio non sia fuso, poi un paio di minuti di grill per far dorare il tutto. Sfornare e servire caldo.



# Torta dolce di patate

patate 300g | zucchero di canna 150g | mandorle non spellate 120g |  
burro 120g | uova 3 | rum 2 cucchiaini | estratto di vaniglia naturale 1  
cucchiaino | sale una presa

Far cuocere le patate con la buccia in acqua bollente, scolare, lasciar raffreddare e sbucciarle, pesare 300g netti di polpa cotta. Passare le patate allo schiacciapatate. Nel mixer, frullare le mandorle fino a ottenere una farina di mandorle piuttosto sottile (potete usare anche la farina di mandorle pronta, o le nocciole, o le noci), aggiungerci poi il burro, i tuorli e lo zucchero e frullare brevemente in modo da mescolare bene il tutto. Aggiungere il sale, la vaniglia e il rum e incorporare la purea di patate. Infine, montare a neve i tre albumi e incorporarli delicatamente alla preparazione di base. Versare il tutto in uno stampo e infornare a 160° per circa 50 minuti (o finché la lama di un coltello non esca asciutta dall'impasto)

