

IN CUCINA CON IL BLOG

Ricettario in pdf



Con le migliori ricette che hanno come tema le **PATATE**, direttamente dal blog **"IN CUCINA CON IL BLOG"**, diretto e curato da Manuela Milletari. Siete pronti a stamparlo??

BUONA LETTURA.

Manuela.....

PATATE CON GUANCIALE E ROSMARINO



Ingredienti:

Patate a spicchi surgelate
guanciale a fette
rosmarino

Preparazione

Veramente semplice. Scaldare il forno a 200°. Nel frattempo preparare una placca con la carta forno. Avvolgere ad una ad una le patate in una fetta di guanciale e qualche aghetto di rosmarino. Adagiare sulla placca e passare in forno per 12 minuti e servire calde. Sentirete che sapore!!!

PATATE AL FORNO stuzzicanti



Ingredienti

1 kg di patate

200 g di pane grattugiato

100 g di formaggio grattugiato

olio, sale, prezzemolo, aglio in polvere q.b

Preparazione

Ricoprite una leccarda di carta forno. Sbucciate e tagliate a rondelle le patate. In una terrina preparate il vostro composto per farcire le patate. Amalgamate insieme il pan grattato, il formaggio, l'olio, il sale e l'aglio in polvere in base ai vostri gusti ed il prezzemolo tritato. Ho utilizzato $\frac{1}{2}$ cucchiaino mezzo di aglio e 4-5 cucchiai di olio. Passate ogni rondella di patate nel composto e adagiate in teglia. Cuocete in forno 30 m. 200°.

PATATE ALLA MAGGIORDOMO



Ingredienti

1,5 kg di patate

2 cipolle

100 g di pancetta dolce a cubetti

sale, olio evo, basilico q. b

Preparazione

Lavate e sbucciate le patate e con una mandolina fatele a fettine sottili. Attenzione alla mandolina, ad essere sincera io ho una paura matta di usarla, meno male che ha la protezione!!! Ma ho paura lo stesso 😊. Fate la stessa cosa con le cipolle. In una teglia, io per esempio ho utilizzato una teglia quadrata, mettete un foglio di carta forno, oliatelo e adagiate il primo strato di patate e cipolle con qualche cubetto di pancetta. Aggiustate di sale e versate un po di olio q. b secondo i vostri gusti. Aggiungete un paio di foglie di basilico. Continuate così con altro strato ed infine coprite solo con le patate. Mettete in forno caldo a 200* per 20-25 minuti circa

PATATE AL BURRO



Ingredienti per 4 persone:

1/2 kg di patate
rosmarino
olio e burro q.b.
aglio in polvere q.b.
sale q.b

Preparazione:

Tagliare a cubetti o spicchi come più preferite le patate. In una padella fate scaldare olio e burro in parti uguali che aromatizzerete con poco aglio in polvere e rosmarino, versateci le patate, il sale e mescolate. Cuocete a fuoco basso per una mezzoretta rigirando spesso le patate. Spegnete il fuoco e servite le patate come contorno

TIMBALLO DI PATATE



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 800 g di patate
- 120 g di prosciutto cotto a fette
- 140 g di provolone
- 30 g di pan grattato
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di paprica (facoltativa)
- 1 uovo
- sale

PROCEDIMENTO

Mettete le patate in una casseruola , copritele di acqua e portatele a bollore a fuoco vivace. Diminuite l'intensità della fiamma e proseguite la cottura per 30 minuti. Trascorso il tempo levate le patate , sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Trasferite il passato in una ciotola capiente e unite 40 g di burro, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente . regolate di sale profumate con la paprica e amalgamate a fondo per dare omogeneità al composto, incorporate l'uovo e amalgamate ancora. Ungete una pirofila con il burro rimasto o usate un foglio di carta forno e spolverizzate con il pane grattugiato. Foderate la pirofila o la teglia rettangolare o rotonda con uno strato di patate e livellatelo in uno strato omogeneo, quindi coprite con uno strato di prosciutto cotto e di provolone. Ripetete uno strato e terminate con le patate. Infine spolverizzate con pan grattato o formaggio grattugiato. Infornate a 180° per 40 minuti. Trascorso il tempo togliete dal forno, lasciate riposare e servite.

PATATE JULIENNE IN TEGLIA



Ingredienti

3 patate
2 albumi d'uovo
1 cucchiaino di sale
olio extra vergine di oliva
50 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Tagliare le patate alla julienne. In una ciotola, montare gli albumi con il sale fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare le patate nella ciotola con gli albumi. Adagiare le patate in un unico strato, su una placca rivestita con carta da forno. aggiungere l'olio, circa una tazza e cospargere con il parmigiano. Cuocere le patate in forno per 25-30 minuti in forno a 200° e servire calde.

CARNE E PATATE



Ingredienti per 4 porzioni

1/2 kg di spezzatino di maiale

5 patate medie

cipolla, sedano, carota, pomodori secchi sotto sale, alloro

olio

vino bianco

Preparazione

Per prima cosa anche qualche ora prima, preparare le patate bollite salandole leggermente mentre stanno bollendo, scolandole 5 minuti prima del tempo normale di cottura. In una padella far rosolare lo spezzatino con le verdure tritate 1 o 2 pomodori secchi spezzettati, 1 foglia di alloro tagliuzzata con un po di olio. Lasciare insaporire per una decina di minuti. Dopodichè sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Nel frattempo scaldare in un pentolino dell'acqua che userete man mano che la carne si asciuga. Qualche minuto prima di terminare la preparazione, versate in padella le patate e fate insaporire. Servite decorando il piatto con una foglia di alloro.

CONTORNO DI PATATE



Ingredienti

4-5 patate bollite
giardiniera sott'olio
sale, olio, aceto

Preparazione

Preparate precedentemente le patate . In una terrina tagliate a dadini la vostra giardiniera e aggiustatela di sale , olio e aceto. Tagliate a tocchetti le patate, salatele e mescolatele. Unitele alle verdure tagliate a dadini, amalgamate e servite come contorno. Se volete trasformarlo in un piatto unico aggiungete a piacere uova o tonno. Questa è un'ottima base che si gusta facilmente.

TORTINI DI PATATE AL ROSMARINO



INGREDIENTI PER 12 TORTINI

- 8 patate medie
- 3 rametti di rosmarino + 1 per decorare
- 50 g di grana grattugiato
- 50 g di pane grattugiato
- olio, sale q.b

PREPARAZIONE

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a rondelle finemente e lasciatele dentro una terrina piena d'acqua. Preparate il condimento

mettendo in un mixer gli aghi di rosmarino lavati e asciugati, l'olio, il formaggio, il pan grattato e il sale. Tritate grossolanamente e mettete in una ciotola. Con un pennello oliate gli stampini della teglia da muffin. Asciugate le fette di patate e iniziate a riempire gli stampini iniziando con il condimento alternandolo ad ogni strato di patate. Infornate a 180°- 200° per 30-40 minuti. Orientatevi con il vostro forno. Sono facili da preparare e carini da mettere nel piatto, per esempio accompagnando la carne. Prima di servire fate intiepidire. Sformate i tortini aiutandovi con un cucchiaio e forchetta.

GRAZIE A TUTTI!!!!!!!!!!!!