

Le patate  
Secondo ricettario

di  
Profumo di biscotti,  
Odore di felicità

Clicca [qui](#) per scaricare il primo

# Patatine al Parmigiano



## Ingredienti:

- 2 patate medie a pasta gialla
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- sale

## Procedimento

Puliamo e sbucciamo le patate, tagliamole a fette abbastanza sottili e sciacquiamole sotto l'acqua calda, asciugandole sommariamente. Accendiamo il forno a 200° e prepariamo una teglia larga, perchè le patatine non devono sovrapporsi. Versiamo nella teglia due cucchiai di olio extravergine e stendiamo per bene in tutta la teglia. Aggiungiamo ora le patatine: versiamole nella teglia e poi giriamole ad una ad una, in modo che un po' d'olio cosparga tutta la superficie delle nostre fette. Inforniamo per 10-15 minuti, sempre a 200°. Adesso possiamo girare le nostre patatine e cospargerle con il parmigiano grattugiato. Inforniamo nuovamente per altri 5 minuti circa e aggiungiamo un po' di sale a fine cottura.

# Bombette di patate al forno



## Ingredienti :

- 2 patate lesse medie (circa 400 grammi)
- 300 g circa di farina
- 2 tazzine da caffè di latte
- mezzo cubetto di lievito di birra fresco
- 80-90 g di prosciutto crudo
- qualche foglia di rucola
- un cucchiaino di olio
- grana a scaglie

## Procedimento

Scaldiamo leggermente il latte e sciogliamoci dentro il lievito, schiacciamo le patate bollite fredde e iniziamo ad amalgamare la farina, fin quando il composto sarà lavorabile. Aggiungiamo il latte con il lievito e, se necessario, altra farina, l'impasto dovrà essere ben lavorabile e non appiccicoso, ma non troppo duro. Lasciamo l'impasto a lievitare in un luogo caldo per un'ora e mezza. Intanto prepariamo il ripieno: tagliamo il prosciutto e la rucola a pezzetti, condiamo con pochissimo olio e aggiungiamo il grana tagliato a scaglie e mettiamo da parte. Iniziamo a formare le bombette: prendiamo una pallina di impasto lievitato e riempiamola con un cucchiaino del nostro condimento. Aiutiamoci con della farina se necessario. Terminiamo l'impasto e lasciamo le bombette di patate a lievitare per un'altra ora e mezza. Oliamo leggermente una teglia e inforniamo le bombette di patate per almeno 10-15 minuti a 200°.

# Pasta patate e fagiolini



## Ingredienti:

- 150 g di pasta integrale
- una patata già lessa
- 10-15 fagiolini o cornetti già lessi
- 2 fettine di prosciutto crudo
- uno spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di grana grattugiato
- un cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## Procedimento

Mettiamo sul fuoco la pentola d'acqua per la pasta e in una padella facciamo soffriggere leggermente in poco olio uno spicchio d'aglio tagliato in due e patate e i fagiolini tagliati a pezzetti. Aggiungiamo per ultimo il prosciutto in striscioline. Aggiustiamo di sale e pepe. Cuociamo la pasta, tenendo da parte una tazzina di acqua di cottura, e saltiamola in padella aggiungendo l'acqua messa da parte e il grana. Amalgamiamo sul fuoco fino a creare una leggera salsina.

# Gnocchi di patate senza uova



## Ingredienti :

- 600 g di patate
- 200-250 g di farina di semola per pasta
- un cucchiaino raso di sale
- un cucchiaio di succo di limone

## Procedimento

Facciamo bollire le patate con la buccia, devono essere morbidissime. Scoliamole, sbucciamole e riduciamole in purea. Aspettiamo che la purea sia tiepida, bagniamola con il succo di limone, saliamo e iniziamo ad aggiungere farina finchè non riusciamo a lavorare bene il composto con le mani. Io ho usato all'incirca 190 g di farina, sia per la qualità delle patate, che ne hanno assorbita meno, sia per la qualità della farina, adatta per questo tipo di preparazione, quasi impalpabile. Adesso facciamo un po' riposare l'impasto, dopo di che possiamo ricavarne dei grandi vermicelli su un piano infarinato e possiamo tagliarli a piccoli rettangolini. Se volete le righe potete passare gli gnocchi sull'apposito attrezzo, o su una grattugia o una forchetta, delicatamente, io li ho lasciati lisci. Man mano che ricavate gli gnocchi passateli su un po' di farina in modo che non si appiccichino fra loro. Cuociamo gli gnocchi in acqua quasi bollente fino a quando non verranno a galla.

# Spigola in crosta di patate



## Ingredienti :

- una spigola sfilettata
- una patata medio-grande
- sale, pepe, prezzemolo
- olio extravergine d'oliva

## Procedimento

Mettiamo un filo d'olio in una teglia e mettiamoci dentro i filetti di spigola, con la pelle rivolta verso il basso. Con una grattugia a fori larghi grattugiamo la patata, preventivamente lavata e sbucciata. Accendiamo il forno a 180° e facciamo aderire la patata grattugiata ai filetti, saliamo, pepiamo e cospargiamo di prezzemolo. Finiamo aggiungendo un filo d'olio e inforniamo per 15 minuti.

# Patate ripiene al formaggio



## Ingredienti :

- 2 patate lesse o cotte al vapore
- una cipollotta
- 20 g circa di pepato fresco
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- sale e pepe

## Procedimento

Quando le patate saranno completamente fredde prendiamo due pezzi di carta stagnola e mettiamo una patata su ognuno. Tagliamo in due le patate, senza dividerle del tutto, facendo, cioè, in modo che da una parte siano ancora unite. Non togliete la buccia, se proprio non la gradite eliminatela a fine cottura. Saliamo leggermente le patate e condiamole con la cipollotta tagliata a fettine e il formaggio fatto a pezzi.

Completiamo con il grana grattugiato, un po' di pepe e qualche altra fettina di cipollotta. Inforbiamo a 180° per circa 15 minuti, o comunque fino a quando il formaggio non sarà ben sciolto. Se lo gradite più croccante, prolungate un po' la cottura.

# Crocchette di patate alla mortadella



## Ingredienti :

- 400 g di patate
- 2 uova
- 3-4 cucchiaini di grana grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato per l'impasto
- mortadella in fette (circa 80-90 g)
- pangrattato q.b. per l'impanatura
- poco sale
- olio di semi per friggere

## Procedimento

Facciamo bollire per bene le patate e scoliamole solo quando saranno morbidissime. Sbucciamole e schiacciamole, mettendole in una ciotola capiente e salandole leggermente. Lasciamo raffreddare. Dividiamo i tuorli dagli albumi e aggiungiamo i tuorli alle patate schiacciate, mescolando con una forchetta o con le mani. Aggiungiamo il grana grattugiato e il pangrattato, fino a formare un impasto lavorabile e non appiccicoso. Se necessario aggiungiamo altro pangrattato. A questo punto tagliamo un rettangolo di carta forno e lavoriamoci sopra. Prendiamo un po' d'impasto e schiacciamolo fino a dargli una forma rettangolare. Aggiungiamoci sopra la mortadella, senza avvicinarsi troppo ai bordi, e riarrotoliamo le crocchette su se stesse in modo da chiuderle. Sigilliamo bene i bordi e continuiamo così fin quando non avremo finito l'impasto. Adesso passiamo alla panatura. Utilizziamo gli albumi che ci sono avanzati dall'impasto: sbattiamoli leggermente e immergiamoci dentro le crocchette, con delicatezza, e poi passiamole nel pangrattato. Friggiamole in abbondante olio di semi

# Torta di patate



## Ingredienti:

- 600 g di patate
- 350 g di farina
- 3 uova medie
- 150 di provolone
- 1 tazzina da caffè di latte
- 60 g di burro
- 150 g di culatello
- 12 g di lievito di birra
- un cucchiaino di sale

## Procedimento

Facciamo bollire le patate, sbucciamole e schiacciamole con lo schiacciapatate. Sciogliamo il lievito nel latte e aggiungiamolo alle patate schiacciate insieme al sale. Lasciamo intiepidire un po'. Aggiungiamo a poco a poco la farina, le uova e il burro morbido tagliato a pezzettini. Se è necessario aggiungiamo altra farina, ma cerchiamo di non esagerare o dopo la cottura la torta verrà panosa e non morbida come dovrebbe. Lasciamo lievitare l'impasto in un luogo caldo e asciutto per un'ora e mezza. A questo punto aggiungiamo il culatello tagliato a fettine spesse e poi fatto a pezzetti e il provolone a dadini. Impastiamo per bene e posizioniamo il composto nella teglia a lievitare per un'altra ora e mezza almeno. Cuociamo la nostra torta di patate in forno caldo, a 180°, per 45 minuti.

*Per leggere tutte le mie ricette a base di patate  
visitate il mio blog a questo indirizzo:*

*<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/ricette-con-le-patate/>*

*Grazie per aver scaricato questo ricettario!*

*A presto,*

*Serena*