

Nonna Ada in cucina la stagione giusta per i dolci con le patate

Inviato da Marista Urru
martedì 17 novembre 2009

Personalmente adoro le patate, anche se mi capita troppo spesso di notare che vengono considerate come un ortaggio povero e quindi da usare in cucina con una certa sciatteria.

Oggi vi enumero un poco di dolci golosi, facili e buoni in cui le patate la fanno da re visto che ne sono l'ingrediente principale: Pasticcio dolce di patate, patate dolci fritte, gonfietti di patate americane, focaccia di patate e infine catts di patate.

Pasticcio dolce di patate

800 gr di patate americane, 120 gr zucchero, 50 gr burro, mezza tazzina di latte, 3 uova, 120 gr di cacao zuccherato.

E' semplicissimo: cuocete le patate zuccherine in forno, poi dopo averle sbucciate passatele col passapatate, unite lo zucchero, il burro fuso badando a non farlo friggere (fatelo a bagno - maria), il latte tiepido, il cacao che verserete tramite uno spargi farina sottile, e i tre tuorli, amalgamate bene il

tutto dopo aver aggiunto un pizzico di sale, a mio gusto ci sta bene un liquore secco aromatizzante, se ho della buona vernaccia sarda, la aggiungo al posto del latte o , a seconda della umidità o meno dell'impasto, in aggiunta al latte. Poi monto gli albumi a neve ferma mentre scaldo il forno , li unisco con la solita tecnica, girando con cura il cucchiaino di legno dal basso verso l'alto, poi metto in pirofila o meglio in stampo antiaderente leggermente imburato e nel forno a 180° per circa tre quarti d'ora.

Patate dolci fritte

Sempre con le patate americane, è ricetta sbrigativa per una merenda improvvisata

400 gr di patate zuccherine, una tazza di pastella,
olio zucchero

Pelate le patate tagliatele
grossi spicchi che terrete in
bollire per qualche minuto, poi lasciatele freddare o quasi e passatele in una
pastella , poi friggetele, cospargete di zucchero e servite.

Le friggo con la solita pastella svelta: farina, acqua,
pizzico di sale, poco olio, grattata di limone, una punta di vaniglia, una
punta di bicarbonato, mescolo e lascio riposare.

Gonfietti di patate dolci

Lessate 1 kg
di patate dolci , passatele, unite una ottantina di grammi di zucchero, la
grattata di un limone e anche pezzettini di buccia di kumquat se lo avete,
insaporite con vaniglia e un liquore secco, ne basta poco, aggiungete 35 gr di
farina, impastate , tirate la sfoglia di
un mezzo centimetro, e ricavatene con il
bicchiere dei cerchietti da friggere, la vecchia ricetta dice di friggerli in abbondante strutto
caldo, io ho usato olio di arachidi,
ma sono venute benissimo lo stesso ,sgocciolatele
e spolverizzatele di zucchero a velo

Focaccia di patate

500 gr patate 80 gr di burro, 1 bicchiere di latte, 1
bicchierino di liquore secco, 5 cucchiainate di zucchero, 3 uova, limone
grattato, sale

Lessate le patate in acqua e sale, sbucciatele, schiacciatele, mettetele ancora calde in una terrina, aggiungetevi il burro a pezzettini, aggiungete il latte tiepido fino a raggiungere un composto denso, versate il liquore, la scorza del limone, aggiungete i tuorli pian piano mescolando, montate a neve soda, unite al composto, mettetelo in una teglia imburrata, versate il composto e in forno a 180°.

Frittelle sarde di patate (cattas)

1 kg di farina,
2 decilitri
di latte, 1 dado di lievito di birra, 4 uova, 4 patate 1 bicchieri di
acquavite, 4 o 5 mandaranci, bicarbonato, olio.
Zucchero

Lessate le patate e schiacciatele, mettetele in una terrina,
unite la farina, le uova, il succo dei mandaranci la acquavite, una punta di
sale, il bicarbonato ed il lievito sciolto in poca acqua tiepida

Impastate, dovete ottenere una pasta liscia e morbida, ma
anche elastica, copritela con un panno caldo e mettetela a riposare lontano da
spifferi. Quando il volume sarà raddoppiato, con le mani umide fate delle
ciambelline che friggerete, spolverizzate lo zucchero