

NONNA ADA IN CUCINA: PATATE AMERICANE

Inviato da Marista Urru
giovedì 04 ottobre 2007

E' tempo di patate americane, usatele per queste frittelle gustose e facili

1Kg di patate americane, 80gr zucchero, limone, 40/50 gr. di farina, 1 uovo, zucchero a velo, sale.

Lessate le patate, schiacciatele, unite lo zucchero e la scorza grattugiata di un grosso limone, il tuorlo, un pizzico di sale (piccolissimo), impastate con la farina aggiunta a poco a poco ed un pizzico di bicarbonato o del lievito per dolci, l'impasto deve assumere una consistenza che vi permetta di tirare una sfoglia alta almeno un paio di centimetri, fatene dischetti col solito bicchiere e friggeteli in abbondante olio caldo, zucchero a velo, e sono pronte

Patate americane affogate nel latte .

600 gr. patate- una tazza di latte-80 gr burro- 8 foglie di mentuccia, sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele e fettine, scottatele in acqua bollente, scolatele disponetele in una pirofila leggermente imburrata, unite il latte, le foglioline di menta, il sale, il pepe. Cuocete in forno a tegame coperto per almeno 10 minuti, poi scoprite e fate cuocere . Alcuni ci mettono una grattatina di ginger

Patate americane al pomodoro

600 gr. patate, 200 gr polpa pomodoro o pomodoro a pezzi, 100 gr. prosciutto cotto, mezza tazzina di panna (o latte), 80 gr burro, sale e pepe

Pelate le patate, fatele a tocchetti, lesatele a mezza cottura, passatele nel burro, nella padella anti aderente otterrete un buon risultato con facilità, quando sono rosolate, aggiungete pomodori e prosciutto a cubetti, sale , pepe e portate a cottura, poco prima di servire aggiungete la panna.

Patate americane farcite

1kg di patate - 200 gr. purea di castagne - 50 gr. pinoli - 1/2 tazzina panna , 80 gr. burro, sale e pepe

Cuocete le patate all forno con la buccia, lasciatele raffreddare, poi scavatele un poco nell'interno. Alla polpa che avete tolto unite la purea di castagne, la panna, il burro fuso, sale, pepe, trito di pinoli, amalgamate , riempite le patate e fate gratinare in forno. Io amo aggiungere all'impasto un mezzo bicchierino di cognac.

Patate americane ed arance in insalata

1 kg. patate- 4 fette di arancia sottili e private del bianco- 4 foglie di insalata- foglie di radicchio- rametti di menta silvestre
- 4 gherigli di noce - 2 uova sode - sale e olio

Questo è un piatto che uso fare talvolta come accompagnamento soprattutto perché a portarlo in tavola è decorativo, il che non guasta mai.

Cuocete 1kg di patate in acqua fredda salata e abbondante. Tagliatele quando si sono raffreddate a fette oblique, (se usate un piatto tondo va da se che vi troverete meglio con fette tonde) disponetele sul piatto di portata su un letto di foglie sane e belle di insalata, io faccio in modo poi che tra il verde spunti una qualche foglia di radicchio rosso. Sulle patate mettete i gherigli di noce tritati e le uova sode tritate, a carona decorate tutto intorno con le fette di arancia, se il piatto è bello ampio, e la avete, decorate con rametti di menta silvestre.

Patate al brandy

1kg di patate americane - 80 gr burro - 5 o 6 cucchiaini di panna liquida, noce moscata 3 bicchierini di brandy, sale e pepe

Lessate le patate in acqua poco salata, sbucciatele, e passatele al setaccio, unitevi 40 gr di burro quando sono ancora calde, il liquore, la noce moscata, sale e pepe, mescolare bene.

Versate il tutto in una pirofila imburata, irrorare con burro fuso, forno ben caldo per 15 minuti circa, servire caldo