



Fiammarelli Casa

“Patata-docet”

Diversi tipi di patate con diverse caratteristiche es : quelle a pasta gialla farinose più adatte alla preparazione degli gnocchi, quelle novelle da fare arrosto etc , ma ai fini di quanto interessa a noi basti, sapere che è l' amido delle patate che ci permette di effettuare determinate preparazioni.

Esempio più' in uso è la patata arrosto che viene comunque bene lasciandola solo un po' nell'acqua fredda con conseguente rilascio di amido , e poi arrostita in forno o in pentola con l' ausilio di un grasso, ma forse ancora meglio se sbollentata per qualche minuto in acqua acidula , con ancora maggiore rilascio di amido , e poi arrostita.

Comunque l' esperienza e il lavoro e lo studio quotidiano non smettono mai di farmi scoprire funzioni e utilizzi di questo ortaggio che davvero è considerato a ragione la regina della cucina.

MOZZARELLA IN CROSTA CROCCANTE DI PATATA ,INSALATE DI CAMPO

Ingredienti: 4 mozzarelle fior di latte, 3 patate, insalate miste, 3 pomodori, olive, 4 albumi, olio per friggere, olio di oliva, sale e pepe

Pelare e passare nella spaghettrice le patate e tenerle in acqua fredda, avvolgere la mozzarella fior di latte nei fili di patata e passare la palla nell' albume. Avvolgere la mozzarella nella carta cellophane per alimenti e bucherellare al fine di togliere l' albume in esubero; lasciare riposare per qualche minuto. Friggere in olio abbondante a 130° circa. Servire sull' insalata condita, e aggiungere crostini di pane aromatico.



Fiammarelli Casa

“Patata-docet”

GNOCCHI FARCITI DI BROCCOLI E BOLOGNESE VEGETARIANA

Per gli gnocchi: 500 gr di farina, 500 di patate cotte e schiacciate, 5 tuorli, sale pepe

Impastare assieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio; lasciare riposare in frigorifero per qualche minuto.

Per la farcia: 1kg di broccoli(anche il torsolo), olio, aglio, acciuga, peperoncino, 200/ 250 gr di parmigiano

Cuocere in un pentolino con olio e aglio (ed eventualmente acciuga e peperoncino) prima i gambi dei broccoli e poi i fiori. Aggiungere se serve poca acqua ; terminare la cottura facendo evaporare il più possibile il liquido. Frullare dopo aver tolto l'aglio e aggiungere il parmigiano poco per volta; assaggiare e sistemare di sale

Per la bolognese di vegetali: 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 3 carote, 2 gambe di sedano, 400 gr di passata di pomodoro già pronta, olio, sale e pepe, basilico e prezzemolo.

Cuocere stufando lentamente in poco olio, cipolla aglio carota e sedano ; aggiungere poca acqua di cottura degli gnocchi. Unire al termine la passata già cotta e far ridurre. Tirare l' impasto degli gnocchi sistemare la farcia dei broccoli e arrotolare ricavando dei lunghi cannoli farciti tagliarli della dimensione dei gnocchi. Cuocere in acqua salata per qualche minuto e condire poi con la bolognese.



Fiammarelli Casa

“Patata-docet”

CANNELLONE DI PATATE E DI CALAMARO

Per la sfoglia di patate: olio, poca cipolla (solo per aromatizzare), 1 kg di patate

Sbucciare e tagliare grossolanamente le patate e stufarle nell' olio e nella cipolla fino a cottura delle patate e ad evaporazione dell' acqua (poca per favorire la cottura).

Frullare finemente e stendere il composto molto sottilmente su una placca ricoperta da carta forno.

Asciugare in forno a meno di 100° a valvola aperta

Per la farcia: 100 gr di calamari, 1 patata grossa già cotta, prezzemolo, aglio e peperoncino a scelta

Frullare una parte del composto e riunirlo alla restante. Tagliare la sfoglia di patate in rettangoli di circa 15 per 10 e farcirli con il composto di calamari e patate. Confezionarne da uno a tre a testa.

Scaldarli in forno a bassa temperatura o nel microonde , condire con della semplice passata di pomodoro e basilico oppure una passata di verdura (zucchine, zucca, carciofi, etc...) o anche con della bisque di pesce o una zuppa di pesce.

NOTE DI ESTRAZIONE: la sfoglia di patata può diventare anche la sfoglia per dei ravioli farciti magari con della burrata , e anche delle tagliatelle da condire con del pesce .

TORTA DI PATATE

400 gr di patate, 1 limone, 6 uova, 200 gr di zucchero semolato, 120 gr. di mandorle, grappa, sale , burro e pan grattato per lo stampo

Lessare le patate e, dopo averle lasciate intiepidire, sbucciarle e passarle nel passapatate.

Sbattere nell' impastatrice i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso e chiaro.

Frullare al mixer le mandorle e unirle all' impasto spumoso e aggiungere anche la buccia del limone grattugiata e la grappa. Montare a neve gli albumi incorporarli a poco a poco e delicatamente al composto; versare in uno stampo da 24 cm precedentemente imburrato e spolverizzato con il pan grattato .

Cuocere a 170 circa per 40 minuti.

Preparare un gelato alle erbe aromatiche (scegliete voi quella che più vi piace) il procedimento è analogo:

sbollentate le erbe , al fine di fissare il verde della clorofilla, raffreddate in acqua e ghiaccio e poi frullate con dell'olio. Unite il composto ad uno sciroppo di acqua e zucchero. Passate in gelatiera.