

Sylvie Tardrew

PATATE



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

Il ritorno della patata	4
Le differenti varietà	5
Classici	
Patate all'inglese	6
Patate al forno	8
Patate saltate	10
Patate fritte	10
Cocotte di patate e carote	12
Crocchette di patate	14
'Paglia' di patate fritta	14
Gnocchi di patate	16
Patate schiacciate al burro	18
Purè di patate	18
Minestre	
Crema di zucca	20
Crema di patate al cerfoglio	20
Crema gelata alle zucchine	22
Crema gelata di patate e melanzane	24
Insalate	
Insalata di patate con uova soda e capperi	26
Aringhe e patate sott'olio	28
Patate 'al verde'	30
Patate, barbabietole e noci	32



Gratin	
Gratin di patate	34
Gratin di patate alla francese	36
Gratin di patate al pomodoro e limone	38
Gratin di patate e melanzane	40
Piatti unici	
Gateau di patate	42
Brandade di baccalà	44
Baccalà alle patate 'ammaccate'	44
Frittata di patate e cipolle	46
Tortino di patate con speck e formaggio	46
Aligot	48
Patate con toma e pancetta	48
Patate prestige	
Soufflé di patate	50
Patate al foie gras	52
Patate al tartufo	54
Patate al caviale	54
Patate frivole	
Patate candite	56
Bucce di patate fritte	56
Patatine novelle con timo e alloro	58
Dolcezze	
Fogli di patate dolci	60
Tortino di patate dolci e pere	62

Crocchette di patate

Per 6 persone

1 kg di patate farinose (samba)
1 bicchiere di latte intero
2 uova
1 tazza da tè di formaggio grattugiato
pane grattugiato
olio per friggere
sale, pepe

Piccolo segreto

Formare delle crocchette mignon con dei cucchiaini da caffè. Saranno deliziose e sfiziose per l'aperitivo.

Lavare e strofinare le patate, immergerle nell'acqua fredda salata e farle cuocere per 30 minuti dall'inizio del bollore.

Sbucciarle ancora calde e passare attraverso lo schiacciapatate facendo calare la polpa in un'insalatiera. Versare a filo il latte bollito fino ad ottenere una purea soda. Una volta intiepidita, incorporare 1 uovo intero più 1 tuorlo (mettere da parte l'albume) e aggiungere il formaggio grattugiato. Salare e pepare.

Aiutandosi con due cucchiaini, formare delle crocchette ovali. Passarle poi nell'albume leggermente sbattuto e nel pane grattugiato. Scaldare l'olio in una padella e friggere le crocchette fino a doratura per almeno 10 minuti.

'Paglia' di patate fritta

Per 6 persone

1,2 kg di patate (pompadour)
130 g di burro chiarificato
10 cl di olio per friggere + 1 bicchierino per ungere la leccarda
sale, pepe

Piccolo segreto

Se la padella non è abbastanza grande, eseguire l'operazione in due volte.

Preriscaldare il forno a 180° C. Sbucciare, lavare, asciugare e tagliare le patate a bastoncini sottilissimi.

Scaldare una metà del burro chiarificato in una grande padella. Saltare i bastoncini filiformi di patate a fuoco vivo per 5 minuti.

In un'altra grande padella, scaldare prima l'olio e poi il burro e trasferirvi i bastoncini precotti. Stenderli e raggrupparli con una spatola di legno, dando loro una forma simile a un nido, come da foto. Salare e pepare. Dopo 10 minuti, girarli sull'altro lato e cuocerli per altri 10 minuti. Staccare poi i nidi dalla padella e disporli su una leccarda unta d'olio.

Infornare per portare a fine cottura (10 minuti da ciascun lato).



Gratin di patate e melanzane

Per 6 persone

6 patate (BF 15)

3 melanzane

1 cipolla rossa

1/2 bicchiere di vino bianco
secco

3 spicchi d'aglio in camicia
timo, alloro

3 cucchiaini di olio
extravergine di oliva +
1 per la pirofila

2 cucchiaini di parmigiano
grattugiato mescolato a
6 cl di latte

1 cucchiaino di burro
sale, pepe

Preriscaldare il forno a 210° C.

Sbucciare, lavare e tagliare le patate a rondelle piuttosto spesse.
Tagliare le melanzane a tronconi.

Oliare la pirofila e disporre, alternandole, le rondelle di patate e i
pezzi di melanzane.

Aggiungere l'aglio, il timo e l'alloro. Cospargere di rondelle di
cipolla rossa sbucciata e affettata. Irrorare di olio extravergine di
oliva e di vino bianco.

Salare, pepare.

Infornare per 45 minuti. Se necessario, aggiungere un bicchiere
d'acqua a metà cottura.

10 minuti prima di terminare la cottura, versare sul gratin il
parmigiano unito al latte.

Cospargere di pezzetti di burro e gratinare.



MALGRADO LA SUA VENERANDA ETÀ,
LA PATATA NON MOSTRA ALCUN
SEGNO DEL TEMPO. BUONA PER LA
SALUTE COME PER IL PALATO, RESTA
UN ALIMENTO DA MILLE E UNA
RICETTE.

Sylvie Tardrew è una giornalista. Per molto tempo ha curato le schede di Cucina del settimanale Elle. È l'autrice di *Alla piastra* della stessa collezione edita da Bibliotheca Culinaria

Cotta al forno, fritta o saltata, in insalata, nella minestra, al gratin o anche in piatti più sofisticati, la patata indossa di volta in volta l'abito da tutti i giorni, da gran sera... o da gran vanitosa!

Sylvie Tardrew ci mostra tutte le sfaccettature di questo meraviglioso tubero, con delle ricette originali, salate e zuccherate, senza tralasciare le più classiche.

PATATE

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 88-86174-77-2

€ 11,40

ISBN 978-88-86174-77-0



9 788886 174770