

Sylvie Tardrew

# PATATE



BIBLIOTHECA CULINARIA



# Sommario

Il ritorno della patata	4
Le differenti varietà	5
<b>Classici</b>	
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
<b>Minestre</b>	
Crema di zucca	20
Crema di patate al cerfoglio	20
Crema gelata alle zucchine	22
Crema gelata di patate e melanzane	24
<b>Insalate</b>	
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
<b>Piatti unici</b>	
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
<b>Patate prestige</b>	
Soufflé di patate	50
Patate al foie gras	52
Patate al tartufo	54
Patate al caviale	54
<b>Patate frivole</b>	
Patate candite	56
Bucce di patate fritte	56
Patatine novelle con timo e alloro	58
<b>Dolcezze</b>	
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