settembre 2009

Ogni tanto mi decido a mettere un po' d' ordine fra tutte le ricette e ho trovato alcune chicche che non sono ricette vere e proprie , ma trucchetti validi in cucina .
A me piacciono molto le patate , arrosto , fritte , lessate e qui vi do alcune dritte interessanti .

Patate bollite

1) perché non si rompano , mettetele con la buccia in acqua fredda con il sale e portatele a bollore a fuoco lento
2) se le patate sono vecchie , aggiungete all' acqua di cottura un bicchiere di latte così rimarranno bianche ed acquisteranno un buon sapore
3) se volete qualche cosa di speciale , lessate le patate sbucciate in acqua e birra in parti uguali : risulteranno più saporite
4) aggiungete all ' acqua di cottura due spicchi d' aglio ; acquisteranno un retrogusto delizioso

Patate in insalata

1) se fate la solita insalata non condite subito le patate calde con l' olio , ne assorbirebbero troppo e subito ; conditele invece con un po' di latte che le gonfia e le mantiene morbide e , solo al momento di portarle in tavola , aggiungete gli altri ingredienti : olio , aceto , sale , pepe e se volete un po' di prezzemolo tritato
   In questo modo di olio , ne basterà la metà
2) un altro modo di condire le patate (ancora caldo-tiepide) è usare la panna da cucina diluita con un po' di latte e una bella macinata di pepe

Patate fritte

1) per renderle più digeribili e meno caloriche , date loro una leggera bollita fino a metà cottura dopo averle tagliate nella pezzatura desiderata (a cubetti , a spicchi , a bastoncino , a fette) e poi friggetele ; potete anche scegliere , in alternativa , di metterle al forno con un po' di rosmarino
2) se vi avanzano delle patate bollite , non condite , potete tagliarle a fette , passarle nella farina , nell' uovo sbattuto e nel pane grattugiato a cui avrete aggiunto un po' di parmigiano , e poi friggerle come le cotolette : sfiziose

Patate ricche

1) partendo da una normale purea fatta con patate , latte e burro , si può arrivare ad un piatto gustoso e sostanzioso che serve anche per utilizzare eventuali avanzi di formaggi tagliati a pezzetti a cui aggiungere dei dadini di prosciutto cotto , una manciata di piselli lessati e una di parmigiano grattugiato ed un uovo o due a seconda della quantità dell' impasto .
   Se non ci sono formaggi da recuperare , cercare di usare due , tre o più qualità diverse : mozzarella prima di tutto (quella dura da pizza) poi Asiago , fontina , emmenthal , caciottella , insomma tanti gusti diversi .
   A questo punto ci sono due possibilità :
   a) versare il tutto in una pirofila imburrata , mettere sopra qualche fiocchetto di burro , passare al forno per 30 minuti e servire
   b) foderare una tortiera con un foglio di pasta sfoglia , mettere l' impasto , i soliti fiocchetti di burro , cospargere un po' di semi di sesamo bianco , passare al forno per 40 minuti ed ecco una buona torta salata .

2) calcolate una patata abbastanza grossa per ogni commensale , oppure due più piccole (dipende dall' appetito) : pelatele , lavatele ed asciugatele bene
Con qualche pomodoro ben maturo , senza buccia e senza semi , uno spicchio d' aglio ed un po' d' olio preparate una salsina molto ristretta a cui aggiungerete alla fine un pizzico di prezzemolo tritato
Prendete le patate e , nel senso della lunghezza , tagliatene una fetta che poi servirà da coperchio ; con lo scavino praticate un incavo e riempitelo con un po' di salsina e dei pezzetti di mozzarella : mettete il " coperchio " ed avvolgete ogni patata nel foglio di alluminio dopo avervi messo attorno qualche pezzetto di burro
Mettere al forno fino a cottura : ci vogliono circa 25 / 30 minuti ma bisogna tener conto della grossezza delle patate : pungete i cartocci con uno stecchino e sentite se le patate sono ben tenere
Servite pure nei cartocci che ognuno aprirà nel proprio piatto

Ora però diviene quasi indispensabile una

<< ricetta della nonna Anna >>

Sformato di patate alla paprica

per 6 persone

kg. 1 di patate	2 cucchiai di farina
kg. 1 di cipolle	1 noce di burro
gr. 50 di burro	1 litro di latte
2 cucchiaini di paprica dolce	noce moscata

** lessare le patate fino a ¾ di cottura - farle raffreddare , sbucciarle e tagliarle a fette
** tagliare sottilmente le cipolle e farle stufare adagio nel burro finchè diventano trasparenti ed appena dorate
** con la farina , il burro ed il latte fare una besciamella aromatizzata con la noce moscata

** in una pirofila disporre uno strato di patate spolverato di paprica e uno strato di cipolle alternando le due verdure e finendo con le cipolle
** versarci sopra la besciamella agitando la pirofila in modo che la besciamella penetri fino in fondo .
io mi semplifico la vita mettendo un po' di besciamella sopra le patate , strato per strato , cosi' sono sicura che ce ne sia dappertutto .
** mettere al forno per 30 / 40 minuti

Se volete il piatto un po' più piccante usate la paprica forte anziché quella dolce

E' un contorno un po' robusto ma molto gustoso : si accompagna bene con le classiche cotolette , con l' arrosto ed anche , tanto per cambiare un po' , con una frittata alle erbe o con una omelette al prosciutto .

Buon appetito !!!