

ANTIPASTI E SNACK

Blinis alle patate con lardo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Blinis alle patate con lardo, uno stuzzichino davvero invitante! Tutti sappiamo che l'accostamento del lardo con le patate è vincente, perché allora non provare a realizzare un blinis con le patate e farcirlo con dell'ottimo lardo? Farli non è affatto difficile, anzi in men che non si dica, realizzerete una ricetta sfiziosa e stuzzicante, anzi l'unico grande problema è che è talmente buona che vi conviene farne tanti, perché andranno letteralmente a ruba. Provate questa ricetta facile e veloce, che diventerà un vostro asso nella manica di certo. La nostra cookina monica2158 ci ha provato ed è rimasta talmente soddisfatta che condivide con noi la ricetta.

INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
- 200 g di patate farinose a pasta bianca
- un uovo
- una bustina di lievito di birra
- 50 g di burro
- un cucchiaino di zucchero
- un pizzico di sale
- 1/2 l di latte
- 200 g di lardo.

PREPARAZIONE

1 Fate intiepidire 1/2 tazza di latte.

Mettete la farina in una terrina, unitevi il lievito, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e un mestolo di latte.

Impastate bene gli ingredienti.



2 Coprite e lasciate lievitare l'impasto per circa un'ora.

Lavate le patate e lessatele in acqua salata con la loro buccia.

Scolatele, pelatele e passatele con lo schiacciapatate.

Unitevi un uovo, il latte rimasto, il burro fuso e infine l'impasto lievitato e lavorate il composto.



3 Dovete ottenere una pastella consistente.

Lasciatelo riposare, sempre coperto, per altri 30 minuti.



- 4 Fate scaldare una noce di burro in un tegamino (10 cm di diametro).
Metteteci una cucchiata abbondante di pastella e formate una frittella: cuocete a fuoco medio su entrambi i lati fino a doratura.



- 5 Procedete in questo modo fino ad esaurire tutta la pastella (otterrete circa 6-8 blinis).

Mangiateli caldi accompagnati da fettine di lardo.

