

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Boxty

LUOGO: Europa / Irlanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE 250 gr

PATATE lessate e schiacciate - 250 gr

LATTE INTERO 125 ml

FARINA 250 gr

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

SALE

BURRO fuso -

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiate le patate crude, trasferitele su di un canovaccio, chiudete il canovaccio a caramella e torcetelo per far fuoriuscire il liquido di vegetazione delle patate.



2 Questa operazione permetterà di separare il liquido dall'amido. Buttate il liquido di vegetazione e rimuovete l'amido.

Miscelate le patate crude grattugiate a quelle lessate e schiacciate.

Setacciate gli ingredienti secchi ed incorporateli alle patate mescolando continuamente. Incorporate anche il burro fuso.



- 3 Aggiungete un po' di latte, se necessario, dovrete ottenere un impasto piuttosto malleabile.



- 4 Impastate leggermente su di un piano leggermente infarinato.

Dividete l'impasto ottenuto in quattro parti che appiattirete.

Praticate una leggera incisione a forma di croce su ciascun boxy senza inciderlo completamente.



5 Fate cuocere su di una griglia o in una padella pesante.



6 All'impasto potrete aggiungete più latte e un uovo a piacere, questo vi permetterà di ottenere un impasto che potrà anche essere fritto nello strutto come per i drop scones.