

ANTIPASTI E SNACK

Frittelline di patate che si gonfiano - Puff Potatoes

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

4 patate medie
2 cucchiai di sale
2 uova
1 tazza e 1/2 di farina
2 cucchiai di burro sfuso
1/2 cucchiaino di pepe bianco
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Portare a bollire quattro patate medie, in acqua salata.



- 2** Quando sono cotte, spellarle e passarle nello schiacciapatate. Fatto questo, mettere il composto di patate in un recipiente profondo e creare un buco in mezzo, aggiungere le due uova



- 3** e lavorare il tutto con le dita, far cadere il burro sopra e aggiungere la farina, lavorare questo impasto per qualche minuto.



4 Dividere l'impasto in quattro pezzi



5 ed, una alla volta, stendere la pasta ottenuta fino ad uno spessore di circa 1/2 cm, usare uno stampino per biscotto e tagliare le formine.



6 Portate a temperatura l'olio per friggere e far cadere le formine nell'olio caldissimo.



7 Con l'aiuto di un cucchiaio versare sopra ad ogni formina l'olio bollente, così man mano che si cuociono inizieranno a gonfiarsi.

Scolare su carta assorbente e servire tiepide con aperitivo,



8 per esempio accopagnate da un chutney all'ananas o del guacamole.





Ideale per aperitivi.

NOTE