

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pancakes di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 3

CIPOLLE 1

UOVA 1

FARINA 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Sì, avete letto bene, **pancakes di patate!** Non ci avevate mai pensato? Guardate un po' come li ha preparati Luca. I pancakes di patate si possono servire come accompagnamento a piatti di carne ma anche di formaggi e affettati, provare per credere!

Se invece siete dei golosoni, ecco per voi la ricetta di quelli [dolci](#), anche nella versione [integrale](#) e [light](#)!

PREPARAZIONE

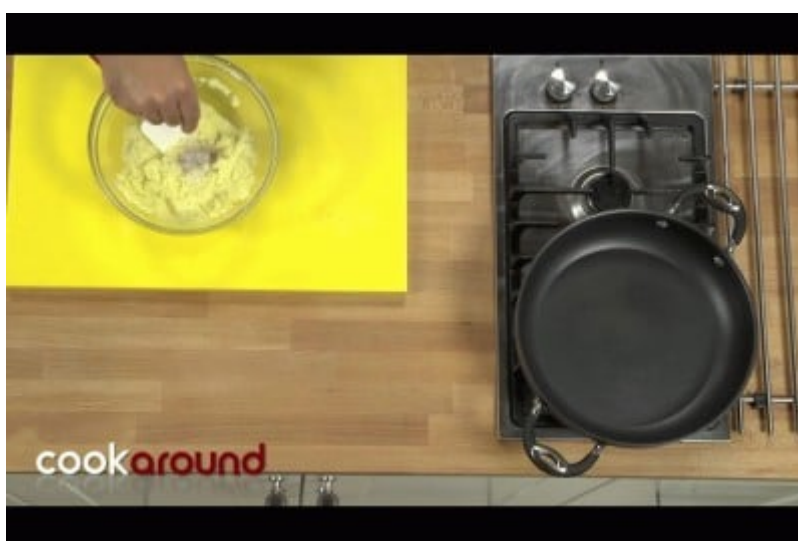
- 1 Per realizzare la ricetta dei pancake salati di patate, trasferite nel contenitore di un mixer le patate tagliate grossolanamente e la cipolla; quindi azionate la macchina e riducete il tutto in purea.



- 2 Versate la purea in un colino cosicché possa perdere tutta la parte liquida; lasciatelo riposare in questo modo per 5 minuti.



- 3** A questo punto, trasferite il composto ben asciutto in una ciotola, aggiungete la farina, l'uovo, il sale e il pepe e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 4** Fate scaldare abbondante olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e quando caldo, versatevi il composto a cucchiaiate cercando di realizzare dei dischi il più possibile

regolari.

Lasciate cuocere i pancakes fino a doratura.



5 Trasferite i pancakes cotti su fogli di carta paglia o carta assorbente per asciugarli dall'olio

in eccesso.



6 Salate e servite i pancakes caldi ai vostri commensali.



CONSIGLI

Quanto tempo si possono conservare questi pancakes salati?

Puoi conservarli in frigorifero, in un contenitore adatto e separandoli da fogli di carta da forno per un paio di giorni al massimo.

Come posso farcirli?

Tra un pancake e l'altro puoi mettere dei salumi e dei formaggi e poi tagliarli come una torta!

Posso congelarli?

Sì, nei sacchetti per il freezer, in buste singole.

Mi daresti qualche altra idea per una cenetta insolita e sfiziosa?

Certo, se navighi nel sito ne troverai tante ma io ti lascio due idee: [baguette ripiena](#) e la [piadinpizza](#), provale!