

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con le mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di patate
70 g di mandorle pelate
2 uova
3 cucchiaini di farina bianca
5 cucchiaini di olio di mais o di girasole
pane casereccio (2 fette ammorbidite in mezzo bicchiere di brodo vegetale)
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
250 ml di acqua calda
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliate le patate a fette e mettetele in una terrina coperte con acqua fredda. Sbattete in un'altra terrina le uova con poco sale. Scolate e asciugate le patate, passatele prima nella farina e poi nell'uovo sbattuto e infine ancora nella farina. Scaldate l'olio nella padella e,

quando sarà caldo, fatevi rosolare rapidamente da ambo le parti le patate a fiamma piuttosto vivace.

Sgocciolatele con la paletta e disponetele nella pirofila leggermente unta, conservando nella padella il fondo di cottura. Strizzate e sbriciolate il pane, che avrete posto ad ammorbidire nel brodo vegetale, tritate la cipolla e l'aglio, tritate le mandorle e fate rosolare tutto nella stessa padella, aggiungendo, se occorre, poco olio.

2 scolate bene fin quando l'impasto risulterà omogeneo e leggermente dorato. Stendetelo sulle patate nella pirofila e versatevi sopra l'acqua calda. Passate la pirofila in forno per 40 minuti.