

ANTIPASTI E SNACK

## Boxty

---

LUOGO: **Europa / Irlanda**

DOSI PER: **24 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI COTTURA DELLE PATATE*

---



I **boxty** sono una ricetta tradizionale irlandese a base di **patate e farina**. Sono simili alle **crespelle** o ai **pancake**, ma con una **consistenza più densa e un sapore più rustico**. Sono perfetti per una colazione o un **brunch sostanzioso**, oppure come **spuntino salato**.

L'impasto dei boxty prevede l'**utilizzo di patate cotte e crude**, le prime conferiscono alla preparazione una **consistenza morbida e cremosa**, mentre le patate crude aiutano a dare struttura e a legare l'impasto. La combinazione dei due tipi di patate crea **delle focaccine al tempo stesso morbide e saporite**

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina oggi stesso i boxty, le deliziose focaccine irlandesi da servire con burro e pancetta o, come abbiamo preferito noi, con panna acida e erba cipollina.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Porridge proteico](#)

[Pancakes alla banana](#)

[Cupcakes di San Patrizio](#)

[Omelette al prosciutto](#)

[Beef and Guinness stew](#)

## INGREDIENTI PER I BOXTY

PATATE cotte - 250 gr

PATATE crude - 100 gr

FARINA 00 200 gr

LATTE 150 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 1

cucchiaio da tè

SALE

PEPE facoltativo -

## INGREDIENTI PER LA COTTURA

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER SERVIRE

PANNA ACIDA

ERBA CIPOLLINA

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare in modo facile i boxty tipici Irlandesi: lava accuratamente le patate, sistemale in una pentola e ricoprile con abbondante acqua, accendi la fiamma e porta a ebollizione. Aggiungi il sale e continua la cottura per 30- 40 minuti circa. Prima di spegnere il fornello, controlla la cottura con una forchetta: se i rebbi arrivano al centro della patata senza incontrare resistenza significa che è cotta. Scola le patate e sbucciale, infine schiacciale con uno schiaccia patate.





**2** Adesso occupati delle patate crude. Nota bene: se utilizzi patate bianche crude, meglio



prima sistemarle in un panno da cucina e strizzarle per far loro perdere l'acqua in eccesso; se, invece, utilizzi patate rosse puoi evitare questo passaggio perché sono più asciutte delle altre.

Lava, sbuccia e grattugia le patate crude, aggiungile a quelle cotte, insaporisci con sale e pepe e mescola.





- 3 Unisci alle patate la farina, il latte e il lievito, infine amalgama tutti gli ingredienti con una forchetta.







- 4 Prendi una padella antiaderente dal fondo largo e piatto, versaci un filo d'olio extravergine di oliva e una noce di burro, accendi il fornello e quando la padella inizia a scaldarsi comincia a versare mucchietti di impasto, la quantità giusta per ogni boxty è equivalente al contenuto di un cucchiaino.



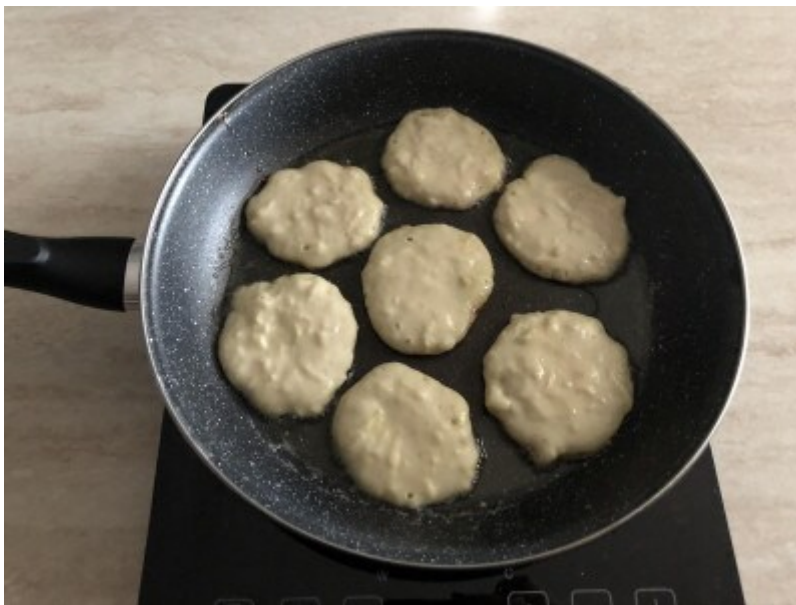




**5** Cuoci i boxty per una decina di minuti a fiamma moderata, girali con una paletta di tanto

in tanto, a fine cottura risulteranno dorati da entrambi i lati. Sposta i boxty in un piatto e continua a cuocere allo stesso modo con il restante impasto fino ad ultimarlo.

Quando i boxty sono pronti, portali a tavola con panna acida e erba cipollina, o con ciò che preferisci.





## CONSERVAZIONE IN FRIGO

Lascia raffreddare completamente i boxty e conservali in un contenitore ermetico in frigorifero per massimo 3 giorni. Prima di servirli, riscaldali in padella o in forno fino a quando non sono ben caldi.

## CONSERVAZIONE IN FREEZER

Lascia raffreddare completamente i boxty, dividili in porzioni individuali separandoli con della carta forno, conservali in sacchetti per il congelamento in freezer per massimo 3 mesi. Prima di

servirli scongelali in frigorifero durante la notte e poi riscaldali in padella o in forno fino a quando non sono ben caldi.