

SECONDI PIATTI

Frittelle di patate al cucchiaino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte ti capita di arrivare a fine giornata senza sapere cosa mettere in tavola e con pochi ingredienti a disposizione? Niente panico: le **frittelle di patate al cucchiaino** sono la soluzione perfetta per una cena saporita, veloce e amata da tutti. Dimentica impasti complicati che si sfaldano in cottura o fritti troppo unti; con i giusti bilanciamenti otterrai un risultato croccante fuori e morbidissimo dentro, salvando il pasto all'ultimo minuto.

Se ami le preparazioni classiche, puoi provare anche le tradizionali [frittelle di patate](#), oppure variare sul tema con delle deliziose e agrodolci [frittelle di patate dolci](#). Per chi cerca alternative sfiziose per gli ospiti, un croccante [Rösti di patate](#) o le simpatiche [ciambelline di patate e formaggio](#)

sono sempre un successo assicurato. Se invece vuoi aggiungere un tocco proteico, lasciati conquistare dalle nutrienti cotolette tonno e patate, o per un brunch salato dal sapore internazionale, dai un'occhiata a questi soffici pancakes di patate.

INGREDIENTI PER LE FRITTELLE DI PATATE AL CUCCHIAIO

PATATE A PASTA FARINOSA 800 gr
UOVA MEDIE 2
PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr
FARINA 00 4 cucchiaini da tavola
LATTE 2 cucchiaini da tavola
SALE E PEPE
NOCE MOSCATA
PROSCIUTTO COTTO A DADINI 100 gr
PISELLI PRECOTTI (o surgelati sbollentati)
- 100 gr
PROVOLA o emmental - 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARA LE FRITTELLE DI PATATE AL CUCCHIAIO

1 **Lessa** le patate, scolale e schiacciale ancora calde direttamente all'interno di una ciotola capiente.

Aggiungi alla purea le uova, il parmigiano, la farina, un pizzico di sale, il pepe e la noce moscata.

Mescola energicamente utilizzando un cucchiaino di legno fino a creare una sorta di pastella densa. Se ti accorgi che è troppo asciutta, unisci due cucchiaini di latte.

2 **Tuffa** nell'impasto i dadini di prosciutto, i piselli e il formaggio a cubetti, quindi amalgama

bene tutto il composto.

Scalda un generoso filo d'olio in una padella antiaderente ampia.

Preleva una cucchiata abbondante di impasto alla volta, lasciala cadere nell'olio caldo e schiacciala leggermente con il dorso del cucchiaino per formare un disco spesso circa 1,5 cm.

3 **Cuoci** a fuoco medio per circa 3-4 minuti per lato. Non avere fretta di girarle: aspetta pazientemente che si formi una solida crosticina scura alla base per evitare di romperle con la spatola.

Opzione al forno: Se desideri una cottura più leggera, foderla una teglia con carta forno, spennellala d'olio, adagia le cucchiata di impasto e inforna a 200°C per 20 minuti, ricordandoti di girarle a metà cottura.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Sostituisci la farina 00 con dell'amido di mais o farina di riso.

Vegetariana: Ometti il prosciutto cotto e arricchisci l'impasto con carote e zucchine grattugiate finemente, ricordandoti di strizzarle bene per eliminare l'acqua in eccesso.

Idea WOW: Nascondi un cubetto di gorgonzola o di taleggio al centro di ogni porzione prima di cuocerla; al primo morso il cuore cremoso sorprenderà tutti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Aspetta pazientemente che si formi una solida crosticina scura alla base prima di provare a capovolgerle. Non avere fretta: muoverle troppo presto sfalderà inevitabilmente l'impasto.

Lo sfizio in più: Aggiungi un cucchiaino di paprika affumicata o di erba cipollina fresca tritata all'impasto per un tocco aromatico irresistibile.

L'idea per i bambini: Dai alle frittelle forme divertenti utilizzando dei coppapasta in metallo

direttamente nella padella, avendo cura di ungerli bene all'interno.

Idea antispreco: Questa preparazione è un vero e proprio "svuota-frigo". Utilizzala per riciclare avanzi di salumi vari, fondi di formaggi un po' secchi o verdure già cotte che stazionano in frigorifero da qualche giorno.

CONSERVAZIONE

Le frittelle si conservano in frigorifero per un massimo di 2 giorni, opportunamente riposte all'interno di un contenitore a chiusura ermetica. Per farle ritornare fragranti e croccanti, scaldale per 5 minuti in forno statico a 180°C o in friggitrice ad aria. Evita accuratamente il microonde, che le renderebbe mollicce e gommose.