

ANTIPASTI E SNACK

# Millefoglie di patate croccanti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **millefoglie di patate croccanti** è un contorno versatile e di grande effetto, ideale per accompagnare arrostiti succosi o secondi piatti di pesce delicati. Si tratta di una preparazione che esalta la semplicità della patata attraverso una stratificazione sottile che, durante la cottura in forno, crea una crosticina esterna saporita e un interno fondente che si scioglie in bocca.

Per rendere il tuo menù ancora più invitante, potresti servire questa millefoglie dopo un assaggio di [cipolle rosse al forno](#) o proporre come antipasto degli sfiziosi [asparagi grigliati al limone](#). Se ami i sapori rustici, non perderti la nostra [insalata di melanzane](#) o questa variante originale dell'[hummus di fave](#). Preparare la millefoglie di patate croccanti è

semplicissimo, ma il segreto per un successo assicurato risiede nella precisione del taglio e nel corretto condimento di ogni singolo strato.

## INGREDIENTI PER LA MILLEFOLLIE DI PATATE CROCCANTI

PATATE grandi - 3

BURRO FUSO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 40 gr

SALE

PEPE NERO

ROSMARINO

## PREPARAZIONE DELLA MILLEFOLLIE DI PATATE CROCCANTI

- 1 Sbuccia le patate e tagliale a fettine sottilissime. Se hai una mandolina usala: più le fette sono sottili, più la millefoglie sarà croccante. Prendi uno stampo da muffin e imburra bene ogni cavità.





**2** Impila in ogni cavità le fettine. Ogni 3 o 4 fettine, spennella con il burro fuso e aggiungi un pizzico di sale, pepe, rosmarino e una spolverata di parmigiano. Inforna a 200° per circa 35 minuti. Vedrai i bordi diventare dorati e croccanti mentre il cuore rimarrà tenero. Sforma delicatamente le tue "torrette" di patate e servile calde. L'effetto scenografico è da vero ristorante stellato, ma con una spesa di pochi centesimi.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine.

Versione senza lattosio: sostituisci il burro con un ottimo olio extravergine d'oliva e lievito alimentare in scaglie per mantenere la sapidità.

Versione light: limita i grassi spennellando la teglia con pochissimo olio e punta tutto su aromi come timo e rosmarino per dare sapore senza calorie extra.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per la versione vegana, evita il burro e crea una crosticina golosa con un mix di pane grattugiato e frutta secca tritata.

L'idea WOW: aggiungi delle fettine di tartufo nero o qualche goccia di olio tartufato tra gli strati per trasformare il piatto in una proposta di lusso.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: usa una mandolina per tagliare le patate. Le fette devono essere quasi trasparenti e tutte dello stesso spessore per garantire una cottura uniforme della tua millefoglie di patate croccanti. se le fette sono troppo spesse, il cuore rimarrà duro mentre l'esterno brucerà.

Lo sfizio in più: aggiungi del pecorino romano grattugiato tra uno strato e l'altro per una nota più decisa e piccante.

L'idea per i bambini: Prepara delle monoporzioni usando uno stampo per muffin: i bambini adoreranno avere la loro "torretta" personale di patate croccanti.

Idea antispreco: non buttare le bucce delle patate! Se ben lavate, puoi friggerle o cuocerle al forno con sale e paprika per ottenere delle chips croccantissime.

## CONSERVAZIONE

La millefoglie di patate croccanti si conserva in frigorifero per 2 giorni in un contenitore ermetico. Per ridarle la fragranza originale, riscaldala in forno ventilato o sotto il grill per qualche minuto; evita il microonde, che la renderebbe troppo molle.