

ANTIPASTI E SNACK

Patatas bravas

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **patatas bravas** sono un [piatto tipico della Spagna](#), che consiste in **patate fritte** e condite con una **salsa piccante**. Le **patatas bravas** sono molto **popolari** come **stuzzichino** da accompagnare con una **birra** o un **bicchiere di vino**. Il nome "bravas" significa "selvagge" e si riferisce al gusto forte e speziato della salsa, che può variare a seconda della regione e della ricetta. La **salsa piccante delle patatas bravas** è solitamente a **base di pomodoro**, **peperoncino**, **paprika**, **aceto** e **aglio**, ma ci sono anche versioni che usano la [maionese](#) o altri ingredienti. Le **patatas bravas** sono un **piatto semplice e gustoso**, puoi prepararle facilmente in casa con pochi ingredienti e seguendo la nostra **ricetta con passo passo fotografico**

Ecco altre ricette con patate che potrebbero piacerti:

[Gnocchi di patate facili](#)

[Patate al forno](#)

[Vellutata di porri e patate](#)

[Polpettone di pollo e patate](#)

[Spezzatino in umido con patate](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

OLIO DI SEMI 1 l

INGREDIENTI PER LA SALSA

ACQUA 200 gr

CIPOLLA 100 gr

SALSA DI POMODORO 50 gr

AGLIO 1 spicchio

PAPRIKA DOLCE 1 pizzico

FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico

SALE 1 pizzico

ACETO 1 cucchiaio da tavola

ERBA CIPOLLINA facoltativa -

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare le patatas bravas per delle tapas spagnole perfette!

Sbuccia le patate e lavale accuratamente sotto l'acqua corrente, tagliale a cubetti, tienile nell'acqua fredda, che andrai a cambiare di tanto in tanto, in questo modo le patate perderanno buona parte dell'amido che potrebbero renderle collose in frittura.





2 Mentre tieni le patate nella ciotola, inizia a preparare la salsa tipica delle patatas bravas.

Prendi una padella antiaderente, trita una cipolla da 100 g. circa e falla rosolare in padella con un filo di olio extravergine.

Trita anche lo spicchio d'aglio e aggiungilo alla cipolla mentre sta rosolando.





3 Aggiungi anche, un cucchiaio di paprika dolce, il peperoncino i polvere, un cucchiaio di farina e il sale necessario, mescola.





4 Aggiungi in padella la salsa di pomodoro, l'aceto e l'acqua, mescola tutto e fai cuocere per

5 minuti circa. Quando avrai ottenuto una salsa cremosa spegni la fiamma, versa tutto nel boccale di un mixer a immersione e frulla fino ad ottenere una salsa liscia cremosa. Trasferisci la salsa in una ciotola e tienila da parte.





- 5 Asciuga le patate con un canovaccio da cucina, versale in una padella capiente in abbondante olio caldo e cuocile per una decina di minuti, o comunque fino a completa doratura. Scola le patate e versale in una ciotola su carta assorbente, in modo da perdere l'olio in eccesso.





6 Servi le patate con la salsa preparata e a piacere aggiungi sale e erba cipollina.

