

ANTIPASTI E SNACK

Come preparare le frittelle di patate dolci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi stupire i tuoi ospiti? Prova le frittelle di patate dolci, una ricetta versatile e dal **sapore irresistibile**. La combinazione di farina e amido le rende croccanti, mentre le spezie regalano un tocco perfetto per chi ama i sapori intensi. Ideali da servire con salse cremose.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE FRITTELLE DI PATATE DOLCI

PATATE DOLCI 500 gr
ACQUA 150 gr
FARINA 00 100 gr
AMIDO DI MAIS 50 gr
PAPRIKA PICCANTE 5 gr
CURRY 5 gr
SALE
PEPE NERO
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

COME FARE LE FRITTELLE DI PATATE DOLCI

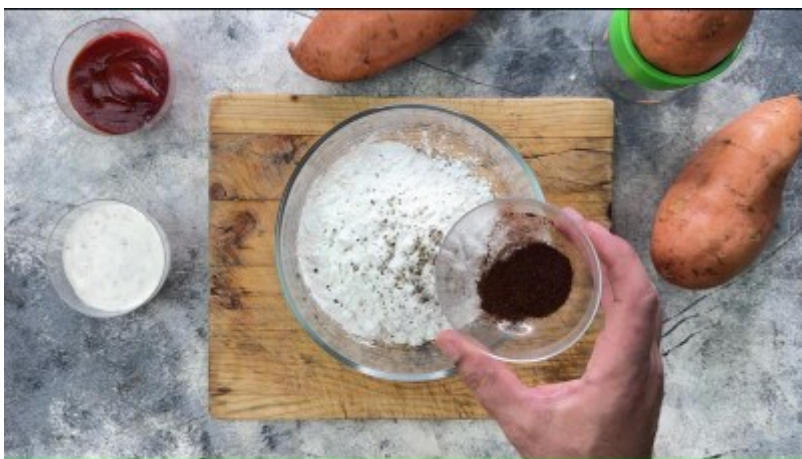
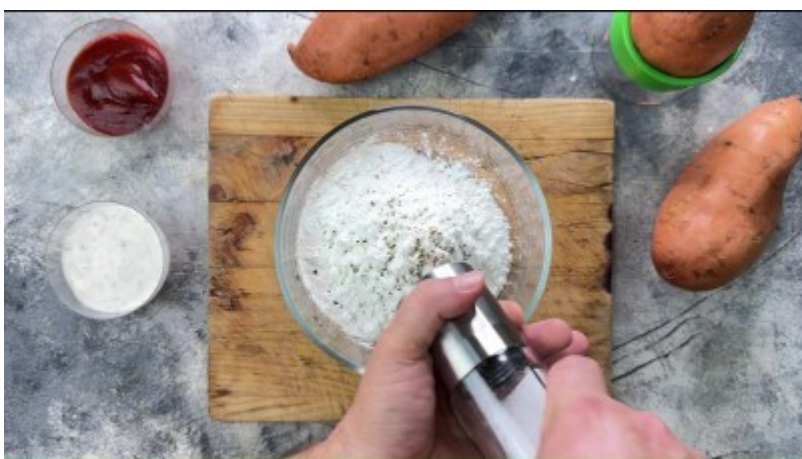
1 Spiralizza le patate dolci all'interno di una ciotola.

Prepara la pastella: versa in una ciotola la farina, l'amido e aggiusta di sale.





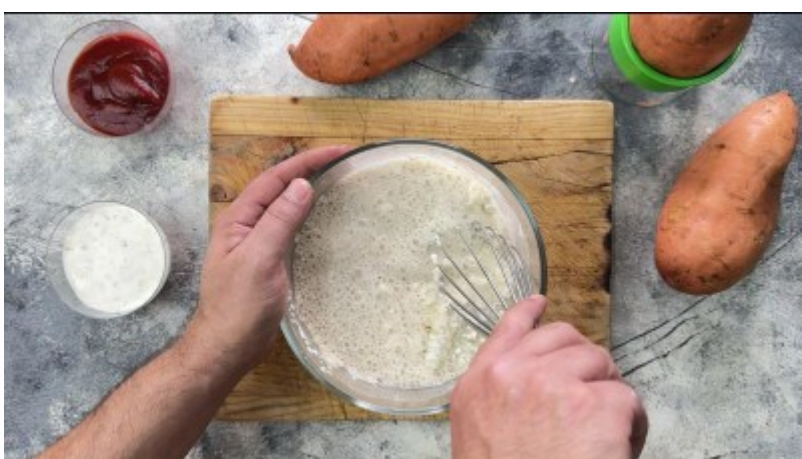
2 **A**ggiusta di pepe, versa la paprika piccante, il curry e il bicchiere d'acqua.





3 Mescola il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia e non troppo liquida.

Riprendi le patate dolci spiralizzate e forma con le mani delle frittelle. Nel frattempo fai scaldare dell'olio in una padella. Quando avrai finito di formare le frittelle di patate dolci immergile una alla volta nella pastella.





4 E friggile nell'olio bollente a 170°C. Quando saranno ben dorate da ambo i lati lascia scolare l'olio in eccesso in un vassoio coperto con carta assorbente. Servi le frittelle ancora ben calde e croccanti accompagnate con delle salse



FRITTELLE DI PATATE DOLCI CROCCANTI E SAPORITE

Le **frittelle di patate dolci** sono una **ricetta semplice e deliziosa**, perfetta per aggiungere un tocco creativo alla tua tavola. **Croccanti e dorate**, queste frittelle si preparano con una pastella speziata e sono ideali da gustare con le tue salse preferite.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucchi: Per ottenere una frittura perfetta, assicurati che l'olio raggiunga la temperatura di 170°C prima di immergere le frittelle. Usa un termometro da cucina per misurare con precisione.

Consigli: Aggiungi una punta di noce moscata alla pastella per un aroma unico. Se preferisci una versione più light, puoi cuocerle in forno a 200°C per circa 20 minuti.

Riduzione dello spreco: È avanzata della pastella? Usala per friggere altre verdure come zucchine o cipolle.

COME CONSERVARE LE FRITTELLE DI PATATE DOLCI

Puoi conservare le frittelle avanzate in frigorifero per massimo due giorni. Scaldale in forno per qualche minuto prima di servirle, così torneranno croccanti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chips di patate: sottili e croccanti, perfette per un aperitivo.

Pizzette di patate: deliziose, una tira l'altra.

Purè di patate: un classico intramontabile che piace sempre a tutti.

Sformato di patate: un contorno gratinato irresistibile.

Gnocchi di patate: morbidi e saporiti, ideali con burro e salvia.