

ANTIPASTI E SNACK

## Frittelline di patate che si gonfiano - Puff Potatoes

---

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

4 patate medie  
2 cucchiaini di sale  
2 uova  
1 tazza e 1/2 di farina  
2 cucchiaini di burro sfuso  
1/2 cucchiaino di pepe bianco  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Portare a bollire quattro patate medie, in acqua salata.



- 2** Quando sono cotte, spellarle e passarle nello schiacciapatate. Fatto questo, mettere il composto di patate in un recipiente profondo e creare un buco in mezzo, aggiungere le due uova



- 3** e lavorare il tutto con le dita, far cadere il burro sopra e aggiungere la farina, lavorare questo impasto per qualche minuto.



**4** Dividere l'impasto in quattro pezzi



**5** ed, una alla volta, stendere la pasta ottenuta fino ad uno spessore di circa 1/2 cm, usare uno stampino per biscotto e tagliare le formine.



**6** Portate a temperatura l'olio per friggere e far cadere le formine nell'olio caldissimo.



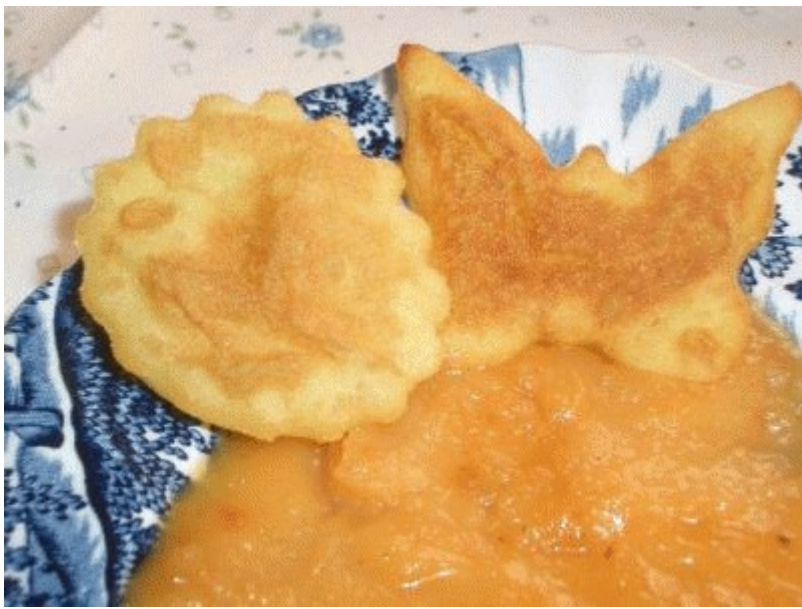
**7** Con l'aiuto di un cucchiaio versare sopra ad ogni formina l'olio bollente, così man mano che si cuociono inizieranno a gonfiarsi.

Scolare su carta assorbente e servire tiepide con aperitivo,



8 per esempio accopagnate da un chutney all'ananas o del guacamole.





Ideale per aperitivi.

NOTE