

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Kartoffelpuffer

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



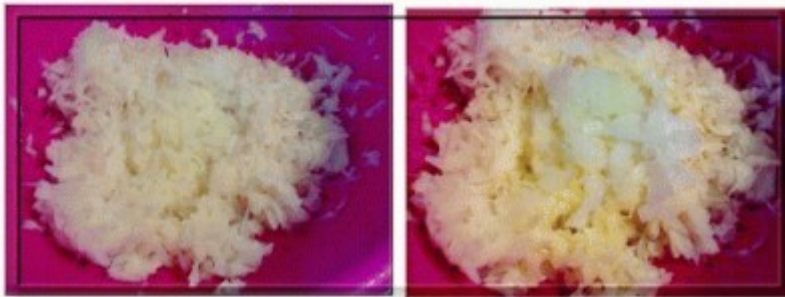
INGREDIENTI

1 kg di patate
2 uova
1 cipolla
2 cucchiari farina
abbondante olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate, sbucciate e grattugiare le patate.

Lasciatele poi a sgocciolare in un colapasta per almeno 1 ora per togliere la maggior quantità possibile di acqua dall'impasto.



- 2** Tritare molto finemente la cipolla ed unitela in una ciotola alle patate insieme all'uovo, la farina ed il sale e mescolare per bene.



- 3** In una pentola portate a temperatura abbondante olio extravergine di oliva.

Versare nella padella due cucchiai dell'impasto ottenuto e schiacciare fino ad ottenere un medaglione non più alto di un centimetro.

Fate friggere fino a quando i contorni non son bruniti.



