

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pancakes di patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Sì, avete letto bene, **pancakes di patate!** Non ci avevate mai pensato? Guardate un po' come li ha preparati Luca. I pancakes di patate si possono servire come accompagnamento a piatti di carne ma anche di formaggi e affettati, provare per credere!

Se invece siete dei golosoni, ecco per voi la ricetta di quelli [dolci](#), anche nella versione [integrale!](#)

INGREDIENTI

PATATE 3

CIPOLLE 1

UOVA 1

FARINA 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

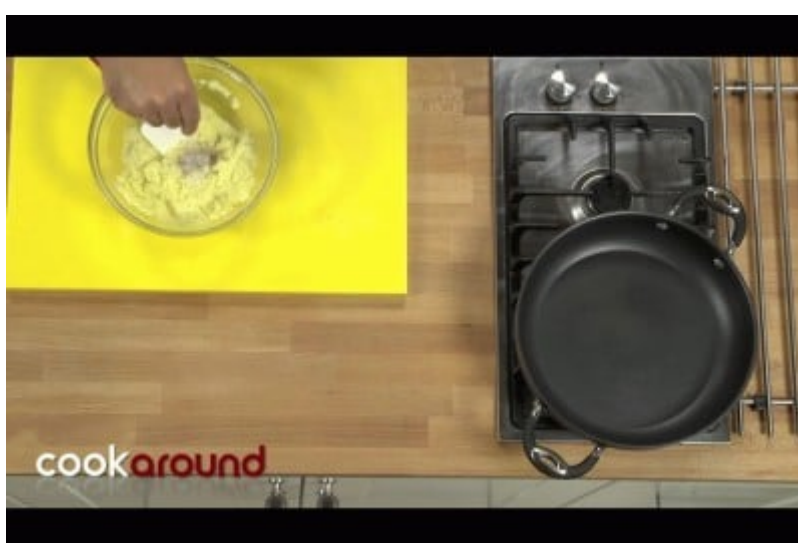
- 1 Per realizzare la ricetta dei pancake salati di patate, trasferite nel contenitore di un mixer le patate tagliate grossolanamente e la cipolla; quindi azionate la macchina e riducete il tutto in purea.



- 2 Versate la purea in un colino cosicché possa perdere tutta la parte liquida; lasciatelo riposare in questo modo per 5 minuti.



- 3** A questo punto, trasferite il composto ben asciutto in una ciotola, aggiungete la farina, l'uovo, il sale e il pepe e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 4** Fate scaldare abbondante olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e quando

caldo, versatevi il composto a cucchiainate cercando di realizzare dei dischi il più possibile regolari.

Lasciate cuocere i pancakes fino a doratura.





- 5 Trasferite i pancakes cotti su fogli di carta paglia o carta assorbente per asciugarli dall'olio in eccesso.



- 6 Salate e servite i pancakes caldi ai vostri commensali.



CONSIGLI