

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate schiacciate al forno croccanti: la ricetta definitiva

---

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO:

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

---



Sei stanco delle solite patate al forno che restano molli e poco invoglianti? Se cerchi un contorno capace di rubare la scena alla portata principale, le **patate schiacciate al forno croccanti** sono esattamente ciò di cui hai bisogno.

Conosciute nel mondo anglosassone come **smashed potatoes**, queste pepite dorate sono diventate virali per un motivo preciso: il contrasto irresistibile tra una crosticina esterna saporita e un cuore tenero e burroso. Rispetto alle classiche [chips di patate al forno](#), questa versione offre una consistenza molto più ricca e appagante.

Il segreto del successo di questo **contorno di patate saporite alla paprika** risiede nella doppia cottura.

Partiamo da una bollitura che rende la polpa fondente, per poi passare allo "schiacciamento" strategico che aumenta la superficie esposta al calore. È proprio questo passaggio, unito a un'emulsione di burro e spezie, a creare quel risultato super crunch che non ha nulla da invidiare alle più scenografiche [patate duchessa](#).

Che tu stia cercando un'alternativa sfiziosa al solito [puré di patate](#) o che voglia sperimentare qualcosa di diverso dai classici [rosti di patate](#), questa ricetta ti conquisterà al primo morso. Se ami i sapori decisi, ricorda che puoi arricchirle ulteriormente seguendo l'ispirazione delle [patate al forno con pancetta](#).

In meno di due minuti ti spiego come trasformare pochi e semplici ingredienti in un piatto da veri gourmet. Sei pronto a scoprire come ottenere la **croccantezza perfetta**? Se invece preferisci piatti più strutturati, non perdere l'occasione di provare il nostro [sformato di patate goloso](#) o il rustico [tortino di patate e cipolla alla birra](#).

## INGREDIENTI: COSA TI SERVE

PATATE 800 gr

BURRO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PAPRIKA 2 cucchiaini da tè

PREZZEMOLO TRITATO

# COME PREPARARE LE TUE PATATE SCHIACCIATE AL FORNO CROCCANTI:

- 1** Per iniziare, lava accuratamente le patate e mettile in una pentola con acqua fredda; falle bollire per 30 minuti finché non risulteranno tenere ma ancora sode.

I PASSAGGI

Nel frattempo, prepara la base aromatica: in un padellino sciogli il burro a fuoco lento, poi aggiungi l'olio evo e un pizzico di sale, mescolando per amalgamare i grassi.





**2** Unisci ora il **pepe** e la **paprika** all'emulsione, mescola velocemente e spegni subito il fuoco per mantenere intatti i profumi delle spezie.

Dopo averle scolate, disponi le patate su una **teglia ricoperta con carta forno**, distanziandole bene tra loro. Ora arriva il momento chiave: **schiaccia le patate** con un batticarne o usando il **fondo di un bicchiere** fino a renderle piatte e uniformi.





**3** Irrora uniformemente ogni patata con il **condimento alla paprika**, distribuendolo bene sulla superficie schiacciata per garantire una doratura perfetta.

Cuoci in **forno statico a 200°C per circa 45 minuti**: dovrai ottenere una consistenza bruna e croccante sui bordi. Una volta sfornate, completa con una spolverata di **prezzemolo tritato fresco** e servi subito le tue patate ben calde.



## COME CONSERVARE E RISCALDARE LE PATATE SCHIACCIATE

Se ti dovessero avanzare, puoi conservare le patate schiacciate in un **contenitore ermetico in frigorifero per un massimo di 2-3 giorni**. Ti sconsiglio la congelazione, poiché la consistenza della patata cambierebbe drasticamente perdendo la sua tipica piacevolezza.

Il vero segreto riguarda però come gustarle il giorno dopo: **evita assolutamente il microonde**, che le renderebbe molli e gommosi. Per farle tornare incredibilmente crunch, il trucco è **rigenerarle in forno caldo a 200°C per circa 5-7 minuti** oppure passarle nella **friggitrice ad aria per 3-4 minuti**. Torneranno come appena sfornate!

## CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi rendere le tue **patate schiacciate** ancora più speciali? Ecco alcune varianti sfiziose per adattarle ai tuoi gusti o a quelli dei tuoi ospiti:

**Smashed Potatoes al formaggio:** Negli ultimi 5 minuti di cottura, aggiungi una generosa manciata di **parmigiano grattugiato** o di pecorino. Otterrai una crosticina ancora più saporita e filante.

**Versione Vegan e Light:** Se preferisci evitare il burro, sostituiscilo integralmente con l'**olio extravergine d'oliva**

aumentandone leggermente la dose. Il risultato sarà altrettanto croccante ma più leggero.

**Aglione e Rosmarino:** Per un sapore più mediterraneo, sostituisci la paprika con un **trito finissimo di rosmarino fresco** e aggiungi uno spicchio d'aglio spremuto nell'emulsione di olio e burro.

**Variante Piccante:** Ami i sapori forti? Aggiungi un pizzico di **peperoncino in polvere** o qualche goccia di tabasco al condimento prima di infornare.

Sperimenta queste versioni e trova la tua preferita! Ricorda che la **base della ricetta** rimane la stessa: il segreto è sempre nello schiacciare bene la patata per massimizzare la superficie croccante.