



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



POMMES DAUPHINES

INGREDIENTI:

Patate Sporche Gr 1000
Acqua Fredda Gr 250
Burro Fresco Gr 100
Farina di Grano Tenero "0" Gr 180
Uova di Gallina 4 grandi o 5 medie (intere)
Sale Fino Q.B.
Olio di Semi di Arachidi Lt 1

PROCEDIMENTO:

Pelare, lavare e bollire in acqua salata le patate, quando sono cotte vanno scolate bene e passate, ancora calde, con un passaveredura, stampo fino, e lasciate raffreddare.

In un tegame sufficientemente capiente mettere a bollire l'acqua con il burro e il sale. Quando l'acqua ha bollito due minuti, mescolando con una frusta, aggiungere la farina e fare cuocere per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e travasare in un'altro contenitore capiente, dopo qualche minuto incorporare le uova, una alla volta, sempre mescolando con la frusta.

A questo punto dovete unire le patate, amalgamare bene e accuratamente, fino ad ottenere un'impasto liscio.

Utilizzando un sacchetto da pasticciare, con bocchetta tonda liscia o rigata, formate, sopra dei fogli di carta oleata, delle piccole palline ben separate una dall'altra.

Mettete l'olio di semi di arachide a scaldare in una padella, quando l'olio sarà caldo, capovolgere i fogli di carta oleata nell'olio, le palline si staccano e rimangono nell'olio. Friggetele fino a che non sono ben dorate, metterle a scolare e servitele calde.

Potete anche farle a forma di chenelle, utilizzando due cucchiaini uguali e depositarle direttamente nell'olio.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com