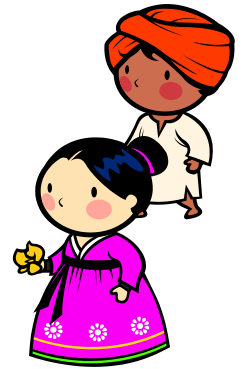
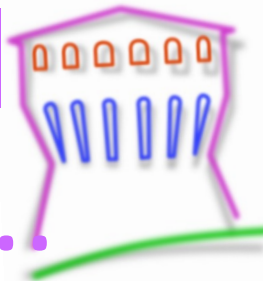




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

Patate Ripiene

ricetta peruviana

Ingredienti:

4.5 Kg di patate
12 uova
Sale
Pepe
2 lt di olio di semi di girasole
2 kg di carne macinata
Origano
Cumino
4 cipolle tagliate a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
8 cucchiari di uvetta
Paprika
2 barattoli di olive nere denocciolate
Prezzemolo tritato
Farina
Pangrattato

Procedimento:

Far bollire le patate con la buccia, sbuciarle e schiacciarle con il pelapatate.
Amalgamare le patate fredde con due uova sbattute, un pizzico di sale ed un pizzico di pepe.
Impastare con le mani fino a formare un composto liscio.
Soffriggere in una padella la cipolla e l'aglio, unire alla carne e farla cuocere.
Una volta cotta la carne aggiungere le olive tagliate a dadini, un pizzico di prezzemolo, sale, pepe, paprika, cumino, l'uvetta e sei uova sode tagliate a dadini.
Ricoprire il palmo della mano con l'impasto delle patate, comprimere bene, mettervi sopra due cucchiari del ripieno di carne, chiudere la mano e con l'aiuto dell'altra e formare un ovale compatto.
Passare le patate ripiene nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio fino a quando non assumono un colore d'orato.



Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

