



Ricetta per Sfoglie di patate



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 45 min

Ingredienti:

- 120 - 150 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 blu o 0 rosso o zero grumi
- 1 Cu burro fuso
- 2 tuorli
- 500 g patate farinose
- sale
- noce moscata
- semi di cumino o anice
- olio per friggere

Preparazione:

Pelare le patate, tagliarle a pezzetti e lessarle in acqua salata.
Versare l'acqua e lasciarle asciugare per 1-2 minuti e passarle allo schiacciapatate.
Incorporare burro e tuorli e attendere che l'impasto si raffreddi.
Aggiungere la farina e le spezie, lavorando velocemente.

Su una superficie spolverata di farina, con un mattarello tirare delle sfoglie dello spessore di circa 2 mm e tagliarle a rettangoli di circa 10 x 15 cm.

Friggere le sfoglie in olio bollente, e dopo averle riposte brevemente su carta assorbente servirle con crauti conditi o con marmellata di mirilli.