



laboratorioCingoliappunti

04marzo2010

PATATA che passione

Abbiamo iniziato con il lavare le patate: 20 kg.

Come tipologia di patata avevo scelto una patata a pasta gialla, abbastanza asciutta, indicata per patate arrosto, fritte e per gnocchi.

Abbiamo preparato le baked potato: asciugate una quarantina di patate di grandezza media le abbiamo rotolate nell'olio di oliva con tutta la buccia, salate su tutti i lati e poggiate su delle teglie da forno. Infornate a 180°C le abbiamo lasciate andare per mezz'ora, quindi le abbiamo girate e lasciate andare per un'altra mezz'ora. Al termine dell'ora le patate erano pronte, la pelle croccante e la polpa ben cotta e fumante. Praticato un taglio longitudinale a ciascuna patata le abbiamo imbottite con formaggio a fette sottili, burro, pancetta..

Lasciato sciogliere per qualche minuto il ripieno sono state divorate.

Mentre le baked potato cuocevano abbiamo pelato il resto delle patate.

Dopo averle pelate le abbiamo tagliate a tocchi della grandezza di una grossa noce.

Con una parte di queste patate a tocchi abbiamo preparato una ricetta di casa Cingoli: le "patate di Elena".

In una pentola a bordi alti, come quelle per bollire la pasta, abbiamo messo un filo d'olio di semi di arachide sul fondo, quindi abbiamo riempito fino all'altezza dei manici con le patate tagliate. Uniti 2 o 3 spicchi di aglio vestito e 2 rametti di rosmarino in mezzo alle patate, abbiamo coperto a filo, le patate, di olio di semi di arachidi (o olio extra vergine di oliva). Messa un coperchio sulla pentola abbiamo acceso il fuoco a fiamma alta.

Quando l'olio ha cominciato a bollire intensamente, abbiamo tolto il coperchio e abbassato la fiamma a media temperatura. Abbiamo lasciato andare le patate.

Dopo circa un'ora di cottura, senza mai mescolare, quando le patate erano di colore ben dorato, le abbiamo scolate con l'aiuto di una schiumarola, adagiate su di una teglia, asciugate con della carta assorbente e salate. Come sempre le patate di Elena non erano mai abbastanza.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail contatti@laboratoriocingoli.it

www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:



si ringrazia:

moneta
made in Italy

I tempi di cottura e la buona riuscita di questa ricetta dipendono soprattutto dalla tipologia della patata scelta. Non verranno mai male, ma alcune volte vi accorgete che la riuscita sarà eccezionale.

Durante la cottura di queste patate abbiamo preparato le pommes sautées.

In una pentola di acqua bollente, salata, abbiamo unito le patate a tocchi, più o meno quante ne avrebbe poi contenute la padella antiaderente.

Abbiamo mandato avanti la cottura per ebollizione, finché gli angoli del taglio dei tocchi di patata non iniziavano a sfaldarsi, finché passando il polpastrello sullo spigolo questo non iniziasse a sfarinarsi.

Abbiamo quindi scolato le patate e aspettato che col calore si asciugassero, per qualche minuto, dentro lo scolapasta. Abbiamo quindi riscaldato un dito d'olio in padella e vi abbiamo aggiunto le patate. Abbiamo lasciato andare a fiamma medio bassa per una decina di minuti, senza mescolare, poi dopo aver controllato che cominciassero a dorare girando una patata, le abbiamo girate delicatamente tutte, facendole saltare o con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Dopo altri 10 minuti abbiamo ripetuto quest'ultimo passaggio, e così ancora fino a doratura completa. Prima di scolare le patate abbiamo aggiunto una noce di burro e l'abbiamo fatta fondere sulle patate a fiamma nuovamente sostenuta.

Scolate le patate, le abbiamo asciugate con della carta assorbente, salate e mangiate.

Al posto dell'olio di semi di arachidi o di quello extra vergine di oliva, potrete usare dello strutto o del grasso d'oca. Si dice che i fritti in questi grassi risultino più leggeri. Non credo sia un'accezione che riguardi il grado di digeribilità. Mia nonna diceva sempre sì quella torta è tanto leggera, tanto fine e solitamente erano torte grondanti creme.

Infine abbiamo preparato il purè: messo a bollire gli ultimi tocchi di patata, in una pentola di acqua bollente salata, quando infilando uno stecchino risultavano morbidi li abbiamo scolati e passati immediatamente, ancora caldi, al passaverdura nella stessa pentola dove le patate avevano bollito, abbiamo aggiunto al passato abbondante burro (il burro nel purè non è mai abbastanza) e abbiamo lasciato andare a fiamma vivace, mescolando finché il burro non era completamente sciolto. Abbiamo cominciato ad unire del latte caldo, finché non abbiamo raggiunto la consistenza desiderata (la consistenza giusta è stata decisa attraverso una piccola consultazione tra i presenti). A questo punto abbiamo aggiunto parmigiano, aggiustato di sale e per chi voleva della noce moscata e del pepe.

Nonostante questa fosse la preparazione meno eclatante, ha ottenuto comunque un notevole successo.