

Frittelle di patate, la ricetta

Autore: Lud Vica

Data: 16 Gennaio 2015



La ricetta delle frittelle di patate è una di quelle immancabili nel ricettario dei cibi più buoni. Ecco come realizzarle sia dolci che salate.

Ricetta e preparazione

1. Lessate le patate e spellatele
2. Passatele nella passa pomodori
3. Aggiungete l'uovo e impastate
4. Poi versate la farina, il sale e finite di impastare con il formaggio e la menta tritata
5. Se vi sembra troppo solido o troppo morbido aggiungete latte o farina
6. Ora fate le frittelle arrotolando dei filoncini di impasto o fate delle palline che poi schiacterete
7. Passate nel pan grattato
8. Riscaldare l'olio portandolo a ebollizione ma senza farlo fumare

9. Friggete e mettete sul piatto ricoperto di carta assorbente

Modi di servire e varianti

Potatoes-Pancakes

Le frittelle di patate possono diventare un **dolce o un salato** a seconda del condimento. Una volta sfornate, infatti, possono essere passate nello zucchero bianco e diventeranno un dolce squisito. In alternativa, possono essere servite con salse o sale per essere un aperitivo finger food delizioso.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/frittelle-di-patate-la-ricetta/>

Generato il 14/04/2026