

## PULIRE E CUCINARE LE PATATE

Le **patate** oltre ad essere veramente squisite non richiedono una pulizia complicata e, in generale, le tecniche di preparazione sono piuttosto semplici.

### Vediamo come fare:

Per la maggior parte delle preparazioni è sufficiente sciacquare le patate sotto acqua fresca corrente. Se sono molto sporche spazzolarle. E' indispensabile rimuovere ogni fenomeno di germogliazione. Se la patata presenta delle zone marce o muffite non esitare e gettarla completamente.



Per alcune preparazioni è invece necessario spellare le patate. Il mio consiglio è quello di utilizzare un pelapatate: si fa molto in fretta e lo scarto è minimo. In alternativa andrà bene un coltello da cucina a lama liscia non troppo grande.



Altro passaggio fondamentale è quello del taglio. Le patate sono molto versatili e per questo sono tante le tecniche di preparazione. Cominciamo dalla più elementare: affettare le patate.

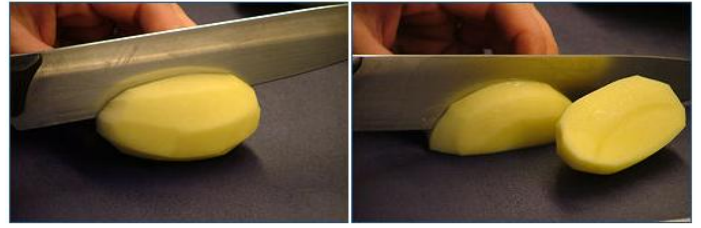
Utilizzare un coltello grande, a lama liscia, ben affilato. Fare molta attenzione alle dita ed usare un tagliere come base di appoggio.



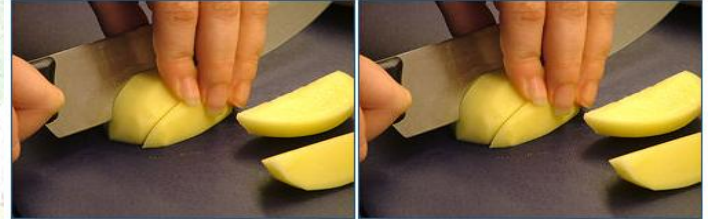
Lo spessore con cui si affetta la patata viene determinato dalla ricetta. Se però occorrono spessori molto piccoli (per fare le patate fritte a sfoglia ad esempio) si può utilizzare il pelapatate. In questo caso utilizzare però delle patate lunghe e strette, in modo che entrino nel lume di taglio del pelapatate.



In alternativa esistono in commercio apposite mandoline che affettano gli ortaggi dello spessore desiderato. Vanno benissimo anche per le patate.

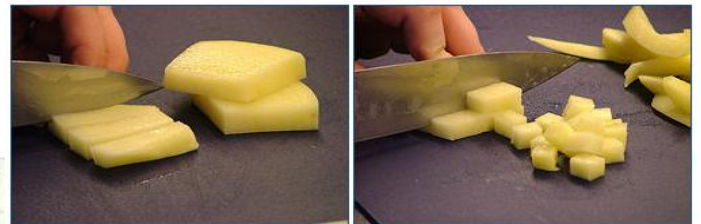


Per ridurre le patate a spicchi tagliarle innanzitutto a metà. Se le patate sono di media dimensione è sufficiente tagliarle nuovamente a metà.

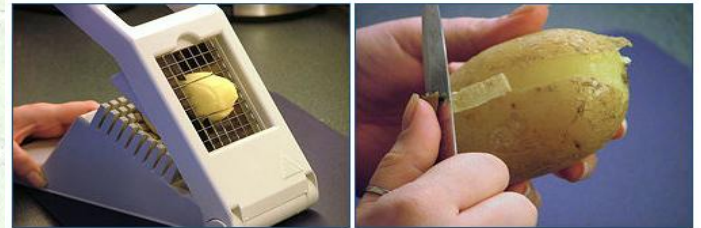


Se sono grandine, invece, tagliarle in tre parti. Dagli spicchi si possono ricavare facilmente dei tocchetti: è sufficiente tagliarli in due o tre parti.

Più difficile è il taglio a bastoncino. Affettare le patate per il lungo in fette di un centimetro circa e ricavare da



ciascuna dei bastoncini. Dai bastoncini è facile ricavare cubetti di un centimetro circa di lato.



Molto comodo e veloce, per questo scopo, l'attrezzo apposito per i bastoncini. Se ne trovano di diversi tipi in commercio. E' sufficiente mettere la patata nell'apposito alloggiamento, azionare la leva ed i bastoncini saranno pronti. Quando invece le patate sono state lessate (o cotte al vapore o sotto la cenere) pelarle è molto semplice. Aiutarsi con un coltello a lama liscia, ma la buccia verrà via molto facilmente.

Per lessare le patate è meglio non pelarle, ma soltanto lavarle bene. Affettate spesse sono ottime preparate in padella, mentre fini possono essere fritte oppure sono un'ottima base per i tortini.