

Ricetta



ttelle di pastinaca e patate con dip all'erba cipollina

Un sapore dolce e nocciolato con un tocco di freschezza.

30 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

FRITTELLE

600 g patate resistenti alla cottura tagliate con una grattugia per rösti **Di stagione**

400 g pastinaca tagliata con una grattugia per rösti

1 spicchio d'aglio pressato **Di stagione**

40 g pangrattato

3 C farina bianca

2 C amido di mais

4 C nocciole finemente tritate

5 rametti di timo

3 uova sbattute

1.5 c sale

pepe

5 C burro per arrostire

DIP

180 g panna acida semigrassa

1 mazzetto di erba cipollina finemente tritata, tenerne da parte un po' per guarnire **Di stagione**

1 c succo di limone

1 presa zucchero

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 2

FRITTELLE

Immergere le patate per ca. 15 minuti in acqua fredda. Scolare l'acqua, lasciar sgocciolare le patate, tamponare bene con un panno da cucina. Mischiare patate e pastinaca in una ciotola. Aggiungere tutti gli ingredienti dall'aglio al pepe, mischiare bene con le mani. Scaldare il burro per arrostire in una padella antiaderente. Formare le frittelle con 2-3 C di composto, disporle un po' per volta nel burro caldo, cuocere a fuoco medio per ca. 4 minuti per lato fino a farle diventare croccanti. Lasciar sgocciolare le frittelle su un foglio di carta da cucina, tenere in caldo fino al momento di servire.

2 di 2

DIP

Mescolare tutti gli ingredienti, impiattare, guarnire con l'erba cipollina messa da parte. Servire il dip insieme alle frittelle.

Si abbina perfettamente con un'insalata di formentino con uova o un'insalata a foglie.