

Sonia Paladini, blogger, soniapaladini.it

Utilizzo la Patata di Bologna Dop per una sua caratteristica: ha una composizione adatta veramente ad ogni ricetta perché non è mai troppo soda o farinosa. Dà quindi il meglio di sé in numerose preparazioni: al forno, rosolata, bollita. Io la utilizzo spesso anche con la buccia: taglio le patate e le faccio rosolare in padella, sono una vera bontà e non si butta via niente.

Nel sacchetto inoltre trovi solo la varietà Primura e questo fa sì che nella preparazione della ricetta tutte le patate abbiano la stessa cottura e consistenza.

Qui di seguito un consiglio per una ricetta semplice e gustosa. Per un piatto veloce e davvero gustoso io propongo il tortino di patate. Io l'ho proposto anche come entrée per un pranzo tra amici in mini porzioni.

Tortino di patate con fili di cipolle croccanti e gamberi

La lista della spesa:

350 gr di Patate di Bologna

300 dl di latte fresco

Sale e pepe

4 gamberi

½ cipolla

Olio EVO qb

...

Come si fa:

Pelate le patate e con una mandolina, tagliatele a chips. Mettetele in un recipiente, salate e pepate ed aggiungete il latte. Prendete una tortiera a cerniera, foderatela con un cerchio di carta da forno e versateci, una volta chiusa, le patate al latte. Cuocete il tutto a 180 gradi per circa 45 minuti finché non ci sia una bella doratura.

Tagliate a listarelle la cipolla che passerete velocemente in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva fino a farla diventare croccante.

Pulite i gamberi e cuoceteli velocemente in una padella antiaderente su entrambi i lati.

Servite il tortino tiepido con i gamberi e qualche filo di cipolla croccante.