

Bastoncini di patate e formaggio

Senza glutine



Ingredienti

Patate lesse 400 gr

Parmigiano grattugiato 150 gr

Amido di mais 100 gr #

Olio di semi di arachide q.b.

Sale q.b.

Procedimento

Quando volete realizzare la ricetta dei bastoncini di patate e formaggio, passate le patate già lessate, allo schiacciapatate facendole ricadere all'interno di un recipiente, quindi aggiungete il parmigiano grattugiato finemente, salate e incorporate l'amido di mais, amalgamate gli

ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite il composto tra due fogli di carta forno e con il mattarello formate un rettangolo spesso circa mezzo centimetro con una larghezza del lato corto di circa 14-15 cm. Tagliate ora delle strisce di circa mezzo centimetro abbondante, seguendo il lato corto e lavoratele con le mani in modo da ottenere dei filoncini regolari. Eseguite questo passaggio sempre sulla carta forno, per facilitarvi nella lavorazione infarinatevi le mani con poco amido di mais. Mettete a friggere i bastoncini preparati in olio caldo a 170° C per pochi minuti, fino ad ottenere una bella doratura, dopodiché scolateli su carta assorbente, salateli e servite.

Ricetta originale di Luca Pappagallo