

Tortine di patate con salsa di arachidi

Categoria: Saperi dal Mondo - Latino- Americana



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le tortine di patate con salsa alle arachidi sono una preparazione dal gusto particolare, lontano dalla consuetudine propriamente europea. Queste tortine di patate con salsa alle arachidi sono caratterizzate da sapori sudamericani, molto ricchi e sostanziosi; la particolarità delle tortine di patate con salsa alle arachidi è la crema stessa di accompagnamento che mescola sapori dolci come lo stesso burro di arachidi e salati come pomodori e peperoncino.



per le tortine

>> Cipolle rossa 1	>> Edamer 100 gr	>> Olio di arachidi 1 cucchiaio
>> Cumino 1/2 cucchiaino	>> Farina di mais q.b.	>> Patate farinose 1kg

Per la salsa

>> Aglio 1 spicchio	>> Latte 100 ml	>> Pomodori ramato 1
>> Burro di arachidi 1 cucchiaio	>> Olio di arachide 4 cucchiai	>> Scalogno 2

Preparazione



Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, metterle in una pentola con acqua fredda e un pizzico di sale e far cuocere fino a che siano tenere, circa 20 minuti.
Preparare la salsa: tritare finemente scalogni e aglio, scaldare olio in padella e far imbiondire, unite il cumino e lasciate sprigionare gli aromi (1); unite il pomodoro (2) tagliato a tocchetti e privato dei semi interni far cuocere un paio di minuti fuoco dolce.

Unite anche il latte (3) e far sobbollire due minuti; tenere in caldo.



Colate le patate (4) e schiacciatele con lo schiacciapatate (5); tenere in caldo.

Scaldare nella padella un cucchiaio di olio di arachide e unire la cipolla (5), farla imbiondire un paio di minuti, colare via l'olio



e unite le patate schiacciate (7) e il formaggio grattugiato (8), fate cuocere qualche istante e poi trasferite in una terrina (9)



prelevate una cucchiata di composto alla volta (10) e formate delle tortine piatte con l'aiuto delle mani (11), passatele bene nella farina di mais (12) così che in cottura restino croccanti.



Scaldare 2-3 cucchiai di olio di arachide in padella e cuocere 4 tortine (13) alla volta 3-4 minuti per lato girandole una sola volta. Nel frattempo aggiungete un cucchiaio di burro di arachidi alla salsa (14) e fate scaldare qualche istante a fuoco molto dolce. Scolate le tortine di patate su un foglio di carta assorbente e servitele con la salsa ancora tiepida.