



## ERDEPFLBLATTLAN/ *Le frittelle di patate*

### **Preparazione**

1. Lessare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate. Lasciarle raffreddare.
2. Incorporare alla purea di patate le uova, il burro fuso, la farina, il sale e il cumino.
3. Impastare velocemente tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e uniforme.
4. Formare 2-3 rotoli di impasto, tagliarli a fette spesse e stendere sfoglie dello spessore di circa 5 mm, eventualmente ritagliandole nella forma desiderata.
5. Cuocere i crauti con un po' d'acqua e il cumino per circa 15 minuti, poi versarli in un colino. Questo passaggio in più è consigliato se i crauti sono troppo acidi.
6. In una padella soffriggere nel burro la cipolla e l'aglio fino a doratura. Aggiungere la foglia di alloro e le bacche di ginepro.
7. Aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Cospargere con 150 ml di acqua, mescolare finché il composto diventa omogeneo, e portare a ebollizione. Aggiungere i crauti cotti e lasciare stufare per circa 20-30 minuti. Aggiustare di sale e pepe.

### **Cottura**

8. Friggere le sfoglie di patate in olio bollente (170 gradi) finché non assumono un colore dorato e servire con i crauti.

### **IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT**

L'impasto di patate non va mai lasciato riposare: tende ad attirare l'umidità, quindi deve essere lavorato subito per evitare che diventi troppo morbido.

