



Patate "alla trincea"



Ovvero le patate arrosto cotte con tutta la buccia.

Per farle abbiamo utilizzato diverse qualità di patate delle valli varesine, le patate etiche del DES Varese.

Di taglio piccolo, tipo patate novelle, a buccia rossa o bianca e pasta gialla.

I loro nomi sono Desiree, Monnalisa e Primura

La preparazione è molto semplice: laviamo bene le nostre patate e le tagliamo a metà, intanto facciamo scaldare bene il nostro forno a 180 gradi.

Condiamo le patate con olio, le disponiamo in una teglia antiaderente o foderata di carta forno e le cuociamo per circa 40 minuti finché non sono belle dorate.

Il sale e gli aromi li aggiungiamo verso fine cottura perché il sale favorisce l'uscita di acqua e rischia di rompere le nostre patate in cottura e gli aromi tipo rosmarino, erba salvia, timo diventerebbero troppo secchi, mentre aggiungendoli verso la fine mantengono un bel colore e profumano di più le vostre patate.

Buon Appetito!



Salvatore (Chef), Alberto e Aurelio (Commis)



proposta come stuzzichino: patata "alla trincea" con rucola, pancetta, mortadella



Patatrack: dolce di patate e zucca

In occasione del pranzo ed evento finale della sperimentazione patata etica mi sono inventato un dolce semplice che contenesse la regina della cucina, la patata.

Ho pensato alle torte che prepara la mia mamma con ingredienti semplici come uova, farina, zucchero e marmellata, quindi ho preparato un composto con queste dosi:

4 uova

300 gr di zucchero

300 gr di farina tipo 0

olio di semi 1 bicchiere

lievito per dolci una bustina

un po' di latte

ho poi diviso in due il composto e ho aggiunto dell'uva passa e 150 gr di patata lessa in uno e 150 gr di zucca cotta al forno nell'altro.

Così ho ottenuto due composti uno giallo e uno arancione e li ho versati in una teglia bassa quadrata, prima quello giallo e poi sopra quello arancione. Cottura in forno a 160 gradi per circa 30 minuti e il gioco è fatto.

La vostra torta avrà uno spessore di circa 5 cm, fatela raffreddare, tagliatela a quadretti e servitela cosparsa di zucchero a velo e cannella accompagnandola con della crema vaniglia.

Un consiglio per la crema, utilizzate latte crudo non pastorizzato (lo trovate dal contadino o nei distributori cittadini), lasciatelo una notte in frigo in una scodella larga, l'indomani troverete la panna che sarà affiorata, la raccogliete e la userete da aggiungere alla vostra semplice crema (1 lt di latte, 5uova, 200gr zucchero, 150gr di fecola di patate o maizena)

Evviva il Patatrack!!

Salvatore Palmeri



Il dolce è sfornato



il dolce è servito