

Ricetta/Recipe
Beit Hallel Messianic Congregation, Perugia, Italy

Latkes di patate croccanti: sfiziose frittelle ebraiche

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo totale: 20 minuti

Difficoltà: Semplice

Dieta: Vegetariana

Latkes (frittelle di patate)

Ricetta Kosher

DESCRIZIONE

Deliziose frittelline di patate, simili ai classici rösti svizzeri, preparate con soli tre ingredienti e cotte in padella con olio extravergine d'oliva. La ricetta che vi proponiamo ha origini ebraiche e viene servita durante l'Hanukkah, conosciuta anche come Festa delle luci. Scoprite come preparare in pochi minuti i tradizionali Latkes di patate croccanti, un goloso antipasto o contorno che piace a grandi e piccoli.

INGREDIENTI

4 patate a pasta gialla;

2 cucchiai di farina 00;

1 uovo medio;

q.b. olio extravergine d'oliva;

q.b. sale fino.

ISTRUZIONI (Guarda le immagini di seguito)

Lavate accuratamente le patate, pelatele e grattugiatele finemente con una grattugia manuale o elettrica. Insaporitele con un pizzico di sale e amalgamatele con la farina setacciata e un uovo sbattuto.

Coprite il fondo in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva e fatelo scaldare. Aiutandovi con due cucchiai, versate una piccola quantità di impasto nell'olio caldo, come se stesse preparando dei pancake.

Fate dorare le frittelline per alcuni minuti, giratele con l'aiuto di una spatola e attendete che diventino croccanti anche dall'altro lato.

NOTE

I Latkes di patate croccanti sono deliziosi se serviti ancora caldi e fragranti. Potete scegliere se gustarli da soli, oppure accompagnarli con una salsa delicata, come la crème fraîche o la sour cream messicana.

Per rendere queste crocchette di patate ancor più saporiti e invitanti, potete aggiungere all'impasto anche un porro tritato finemente o delle spezie, come noce moscata o paprika dolce.

Se siete celiaci e volete preparare i Latkes senza glutine, potete sostituire la farina 00 con fecola di patate o farina di riso.

(English)

Recipe / Recipe
Beit Hallel Messianic Congregation, Perugia, Italy

Crispy Potato Latkes: delicious Jewish pancakes

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 10 minutes

Total time: 20 minutes

Difficulty: Simple

Vegetarian diet

Latkes (potato pancakes)

Kosher Recipe

DESCRIPTION

Delicious potato pancakes, similar to classic Swiss rösti, prepared with only three ingredients and cooked in a pan with extra virgin olive oil. The recipe that we propose has Jewish origins and is served during Hanukkah, also known as the Festival of Lights. Find out how to prepare traditional crispy potato Latkes in just a few minutes, a delicious appetizer or side dish that appeals to young and old.

INGREDIENTS

4 yellow potatoes;

2 tablespoons of 00 flour;

1 medium egg;

q.s. extra virgin olive oil;

q.s. fine salt.

INSTRUCTIONS (Look at the pictures below)

Wash the potatoes thoroughly, peel them and grate them finely with a manual or electric grater. Season them with a pinch of salt and mix them with the sifted flour and a beaten egg.

Cover the bottom in a non-stick pan with extra virgin olive oil and heat it up. Using two spoons, pour a small amount of dough into the hot oil, as if you were preparing pancakes.

Brown the pancakes for a few minutes, turn them with the help of a spatula and wait for them to become crispy on the other side as well.

NOTE

Crispy Potato Latkes are delicious when served still hot and fragrant. You can choose whether to enjoy them alone, or to accompany them with a delicate sauce, such as crème fraîche or Mexican sour cream.

To make these potato croquettes even more tasty and inviting, you can also add a finely chopped leek or spices, such as nutmeg or sweet paprika, to the dough.

If you are celiac and want to prepare gluten-free Latkes, you can replace the 00 flour with potato starch or rice flour.

IMMAGINI / PICTURES







*Chanukah Sameach dalla nostra famiglia alla tua / from our family to yours,
Rebbetzin Gavriela Frye*