



Schiacciata di patate

[Del 01/06/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: ½ kg di patate gialle, burro, olio, sale, pepe.

Per questo piatto occorre sbucciare le patate e ridurle a julienne oppure tritarle direttamente con una grattugia a maglie larghe o nel frullatore; aggiungere sale e pepe; scaldare burro ed olio in padella e disporre le patate schiacciandole a mò di frittata; far dorare a fuoco dolce poi con l'aiuto di un piatto girare il tortino o frittata che dir si voglia e far dorare anche dal lato opposto; da servire con carni arrosto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]