



Bignè di patate

[Del 04/01/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 500 g di patate, 4 cucchiaini di farina, 1 tuorlo d'uovo, 2 albumi d'uovo montati a neve, birra chiara, olio d'oliva, sale

In una terrina mescolare la farina con il tuorlo, aggiungere birra fino ad avere una crema fluida, unire 1 cucchiaino di olio, sale e incorporarvi gli albumi. Tagliare le patate a fettine sottili e passarle nella pastella. Friggerle in abbondante olio bollente. Levarle dalla padella man mano che diventano dorate e croccanti. Appoggiarle sulla carta assorbente per eliminare l'unto. Salarle e servirle ancora ben calde.

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