

Kartoffelblattlen (Per 4 persone)

Sfoglie di patate fritte

Pasta 300 g di patate farinose
 1 tuorlo d'uovo
 1 C di burro fuso
 100 g di farina

Condimento 1 c di anice
 sale

Inoltre grasso per friggere



- Sbucciare le patate, tagliare a dadini, cuocere nell'acqua salata, scaldarle e farle asciugare.
- Passare le patate, mescolarle al tuorlo d'uovo e al burro e farle raffreddare.
- Incorporare alla massa di patate la farina, l'anice ed il sale, stendere velocemente la pasta (1-2mm di spessore), ritagliare dei piccoli quadratini (4*6 cm) o cerchi e friggerli in abbondante grasso.

Temperatura del grasso: 180 gradi
Tempo di cottura delle patate: circa 30 minuti
Tempo di frittura: 2 minuti

Suggerimenti e consigli

- Come piatto principale, le sfoglie di patate fritte si mangiano con crauti.