

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 cerchietti 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.

