

# *Patate*

## *In abito da campo*

### *Alla pentola a pressione*

Metti le patate lavate o sbucciate in 2 cm di acqua salata.

Cuocere 8 minuti dopo che la casseruola è fischiata.

### *Padella*

Metti le patate lavate o sbucciate in 4 cm di acqua salata, copertura.

Cuocere per circa 20 minuti: la punta del coltello dovrebbe entrare facilmente nella patata.

## *Schiacciato*

È meglio usare patate "purea speciale".

Una volta cotte le patate, schiacciale immediatamente (con la "K" di Kenwood).

Aggiungi latte caldo, burro e pepe.

## *Marrone*

È meglio usare patate "vapore speciale, ricco"

Cipolle marroni in una padella con olio d'oliva.

Aggiungere le patate sbucciate e tagliare a cubetti o fette, sale. Cuocere a fuoco basso almeno 45 minuti, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Controlla la cottura.

Prima di servire, aumentare la potenza del fuoco per caramellare i bordi.

## *Nel forno: gratin dauphinois*

È meglio usare patate "forno speciali".

Taglia le patate in anelli molto sottili.

In un piatto di gratin, disporre gli anelli con burro, panna fresca, sale, pepe, coprire con gruyère.

Cuocere 180 ° C nel forno per almeno 1:30. Coprire con un foglio di alluminio se la parte superiore si annerisce troppo.