

Patate

In abito da campo

Nella pentola a pressione

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

Cuocere per 8 minuti da quando la casseruola inizia a fischiare.

Nella padella

Mettere le patate lavate o sbucciate in 4 cm di acqua salata, coprire.

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

Purè

È preferibile utilizzare il “purè speciale”.

Una volta cotte le patate, schiacciatele subito (con la “K” di Kenwood).

Aggiungere il latte caldo, il burro e il pepe.

Dorato

È meglio usare patate “speciali al vapore, frittelline”.

Rosolare le cipolle in una padella con olio d'oliva.

Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a cubetti o a fette e salate. Cuocere a fuoco basso per almeno 45 minuti, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Controlla la cottura.

Prima di servire alzare la fiamma per caramellare i bordi.

Al forno: dauphinois gratinato

È meglio usare patate “speciali al forno”.

Tagliare le patate a fette molto sottili.

In una pirofila disporre le fette con il burro, la crème fraîche, sale, pepe, ricoprire con la groviera.

Cuocere in forno a 180°C per almeno 1h30. Coprite con un foglio di alluminio se la parte superiore si scurisce troppo.