



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003376 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 01 Giu 2020 alle ore 10:40**

**da RAFFAELLA NASTRO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Graffette di patate

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 0 persone

500 g Farina 0  
n. 2 Patate piccole  
10 g Lievito di birra  
n. 2 Uova  
100 g Latte  
50 g Burro  
q.b. Sale  
n. 1 Limone  
La buccia grattugiata  
n. 1 Bustina di vanillina  
q.b. Olio di semi di arachidi  
q.b. Zucchero semolato

### Preparazione

Pulire le patate e lessarle, una volta cotte sbucciare e schiacciare le patate; in una ciotola mettere la farina setacciata e aggiungete il lievito sciolto in un po' della dose del latte, aggiungere le patate, le uova leggermente sbattute e iniziare a impastare, unire il burro sciolto e la buccia grattugiata del limone e con il latte andare a filo perché non sempre serve tutto, dipende dalla farina che si usa. Il sale andrà aggiunto alla fine l'impasto che dovrà essere bello morbido. Una volta terminata la lavorazione formare una palla e lasciare lievitare un'ora in una ciotola ricoperta da pellicola lontano dalle correnti; ideale è il forno con la lucina accesa. Dopo un' ora prendere l'impasto e formare delle palline da 100 g l'una; ogni pallina dovrà essere stesa a filoncino e chiusa a forma di mezzo otto. Mettere a lievitare fino al raddoppio; solo ora le graffette saranno pronte per essere fritte in olio di semi di arachidi e passate calde nello zucchero semolato.