



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.