

Sfogliatine alle patate

Le **sfogliatine alle patate** sono salatini di pasta sfoglia conditi con fettine di patate al rosmarino. Sono semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto, sia un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet. Le patate migliori per questa preparazione sono quelle a pasta gialla, sode e poco farinose, meglio se di forma allungata.

Le **sfogliatine alle patate** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. In questo caso scegliere quella rettangolare. Una volta pronte e raffreddate si possono anche congelare per essere servite all'occorrenza, anche per gestire un arrivo imprevisto a cena. Passano direttamente dal freezer al forno in modo da tornare calde e fragranti in pochissimi minuti.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **235Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per la cottura delle patate

- 200 g di patate
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale

Per la preparazione delle sfogliatine

- 250 g di Pasta sfoglia
- Olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

Preparazione delle patate

- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri. Se avete una mandolina verranno particolarmente regolari.
- Metterle in una ciotola con acqua molto fredda, in modo che perdano amido.
- Sciacquarle, scolarle e tamponarle con uno strofinaccio.
- Sbucciare l'aglio.
- Lavare il rosmarino.
- Mettere l'olio in una capace padella assieme all'aglio, portarla sul fuoco e farlo dorare su fiamma vivace.
- Togliere l'aglio e unire le patate distribuendole il più uniformemente possibile sul fondo.
- Unire le foglie di rosmarino e un pizzico abbondante di sale o di salamoia bolognese (un sale aromatizzato).
- Far cuocere per un paio di minuti, quindi saltare le patate, oppure girarle con una paletta e unire il restante rosmarino.
- Cuocere a fiamma media coperto per 5 minuti circa, saltando o girando le patate di tanto in tanto, fintanto che non saranno ben abbrustolite da entrambi i lati.
- Ritirarle su carta da cucina.

Preparazione delle sfogliatine

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un rettangolo.
- Tagliare il rettangolo di pasta sfoglia a metà per il lato lungo e a metà per il lato corto, quindi ottenere da ogni rettangolo tre strisce e da ogni striscia due quadrati.
- Mettere un po' d'olio in una ciotolina e ungere la superficie della pasta sfoglia usando un pennello da cucina.
- Disporre su ogni quadratino qualche fetta di patata, una fogliolina di rosmarino e una generosa macinata di pepe.
- Mettere su una teglia un foglio di carta da forno e disporvi i salatini, leggermente distanziati.
- Pungere il centro di ogni quadratino almeno 2-3 volte con i denti di una forchetta per evitare che gonfino in cottura.
- Tenere la teglia in frigorifero fino al momento di cuocere i salatini nel forno a 200°C per 15 minuti circa.
- Prolungare la cottura se la pasta sfoglia fosse ancora molto pallida, ma non esagerare perchè continua leggermente ad imbrunire anche quando la estraete dal forno.
- Servire i salatini tiepidi.



STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se le **sfogliatine alle patate** rimangono si possono conservare per un giorno ben chiuse in una scatola di latta o di plastica con coperchio. Se al momento di consumarle si sono troppo ammorbidite ravvivarle per qualche minuto nel forno ventilato.