Piatti di pesce

Frittelle di patate stiriane con pesce affumicato

Piatto principale
Tipo di ricetta

30 Minuti
Preparazione

Media
Difficoltà

Ingredienti per 4-8 persone

600 g di patate
1 cipolla
20 g di farina
3 uova
Sale
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
Eventualmente, erbe aromatiche a piacere (aneto, prezzemolo, maggiorana, etc.)

Pesce affumicato (trota, carpa, salmone, etc.) da distribuire sopra la frittella

Preparazione

Sbucciare le patate e grattugiarle. Eliminare il liquido delle patate schiacciandole con forza. Pelare la cipolla, tritarla finemente e aggiungerla alle patate. Aggiungere al composto gli altri ingredienti e mescolare il tutto.
Friggere piccole porzioni d'impasto in una padella a fuoco moderato fino a raggiungere la doratura. Prima di girarle, schiacciarle. Cuocere su entrambi i lati. Disporre le frittelle su un piatto e distribuirci sopra un pezzetto di pesce affumicato.

Consiglio dello chef: le frittelle sono ottime come "Fingerfood" e possono essere gustate anche fredde. Possono fungere anche da piatto unico, accompagnate da diversi tipi di insalata.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch