

23 Febbraio 2015

## Una patata per ogni occasione

Ecco come scegliere quella giusta quando si è alle prese con arrostiti, gnocchi, puré e ricette più o meno tradizionali.



vademecum per orientarsi nella scelta

**Ecco come scegliere quella giusta quando si è alle prese con arrostiti, gnocchi, puré e ricette più o meno tradizionali.**

Talvolta è una questione di consistenza, altre volte di gusto. Certo è che scegliere la patata giusta [1] è importante, specie se si è alle prese con ricette intramontabili che appartengono a tradizioni più o meno tipiche. Ecco dunque un piccolo vademecum per orientarsi in mancanza della saggezza della nonna, o del tocco di uno chef esperto al vostro fianco.

### **Patata “vecchia” fa buon gnocco**

Il segreto degli gnocchi sta nella loro consistenza, ed è chiaro che questa morbida compattezza è data in larga parte dalla qualità delle patate. In questo caso, quella più appropriata è una patata vecchia. La novella, che contiene più acqua, finirebbe infatti per assorbire troppa farina. Vecchia, dunque e a pasta bianca poiché ricca di amido e farinosa. Tra le varietà consigliate: Majestic, Tonda di Napoli, Bianca di Como, Kennebec, Imola, Liseta, Timate, Adora.

### **Il miglior puré è a “pasta bianca”**

Per fare un buon puré le migliori candidate sono le patate a pasta bianca. Queste qualità sono infatti ricche di amido, quindi tendenzialmente farinose e adatte a essere schiacciate. Sono ottime non solo per puré ma anche per cucinare crocchette, torte salate (o dolci) e gnocchi. Tra le varietà consigliate: Majestic, Kennebec, Imola, Liseta, Timate, Adora.

### **Patate a buccia rossa per un’ottima frittura**

Regine indiscusse del fritto sono le patate a buccia rossa. Tra le varietà consigliate si contano la Desirée, la Kuroda, la Monalisa e la Primura. A queste si possono affiancare anche le patate a pasta gialla che pare siano consigliate in una vasta gamma di preparazioni (lesse, al forno, fritte e arrostiti) perché più povere di zuccheri e quindi più compatte. Tra le varietà consigliate: Agata, Arinda, Désirée, Monalisa, Spunta.

### **Le novelle per accompagnare l'arrosto**

Le più adatte a essere cucinate intere, soprattutto al forno, sono le patate novelle. Raccolte ancora immature, hanno una buccia piuttosto sottile, la pasta molto compatta e contengono poco amido. Per accompagnare gli arrosti pare siano ideali, in genere, anche le versatili patate a pasta gialla, tra cui si distinguono - come già segnalato per le frittiture - Agata, Arinda, Désirée, Monalisa, Spunta.

---

### **Links**

[1] <http://www.territori.coop.it/come-scegliere-le-pa.html?lookfor=patate>