



Focaccette di patate - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

pane - pizza - focaccia - focaccette - patate

Ingredienti:

1 kg. di patate
1 cubetto lievito di birra
1 pizzico di sale
400 gr. farina
olio per friggere

Procedimento:

Lessare le patate, sbuciarle e passarle al setaccio.

Impastare bene con la farina e il lievito di birra fino ad ottenere una consistenza poco più soda che per gli gnocchi

Far lievitare l'impasto per un'ora.

Formare delle focaccine e friggerle in olio evo.

Salare prima di servire.



Variante rapida in dose dimezzata:

mezza busta di fiocchi di patate (37 gr. circa)

225 gr. acqua bollente salata

200 gr. di farina 00

mezzo cubetto di lievito di birra (tenere da parte un poco dei 225 gr. di acqua e scioglierci il lievito a fine impasto)

[Vai alla discussione sul forum](#)