Frittelle di patate al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 50 gr
- Farina 00: 200 gr
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Origano: q.b.
- Patate già pelate: 250 gr
- Pepe nero: q.b
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **frittelle di patate in padella** al pomodoro sono delle deliziose frittelline con patate nell'impasto soffici dentro e croccanti fuori. In 5 minuti e con pochissimi ingredienti, porterete in tavola delle frittelline eccezionali, non dovrete neanche sbollentare le patate. Una tira l'altra, vanno a ruba! 😁

Le frittelle di patate al pomodoro sono super facili e veloci da preparare: come prima cosa versate l'acqua frizzante in una ciotola, la ***Passata di pomodoro Pomì***, la farina, il parmigiano grattugiato, l'origano, il bicarbonato, sale, pepe e mescolate. Otterrete una sorta di pastella non molto liquida.

Sbucciate le patate e grattugiatele con una grattugia a fori larghi (quella che usate per grattugiare il fomaggio a scaglie) e unitele alla pastella.

Scaldate l'olio di semi in padella. Non appena sarà caldo, prendete un cucchiaio di composto e tuffatelo nell'olio. Proseguite in questo modo per preparare tutte le frittelle di patate al pomodoro.

Una volta pronte, scolatele su della carta assorbente. Le frittelle di patate in padella sono pronte, sono croccanti fuori e morbidissime dentro, vanno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

