

9 Ιανουαρίου 2020

Τυρένιες τηγανίτες πατάτας

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Για τις τηγανίτες πατάτας θα χρειαστείτε:

840 γρ. βρασμένες πατάτες
224 γρ. τριμμένο τυρί μοτσαρέλα
1 μεγάλο αυγό
25-31 γρ. αλεύρι
2 ½ κ. της σούπας σχινόπρασο ψιλοκομμένο
54 γρ. γαλέτα
2 κ. της σούπας σπορέλαιο
Γιαούρτι για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

- 1 Γεμίζετε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό. Προσθέτετε 1 κ. της σούπας νερό και τις πατάτες σας και βράζετε ώσπου να τρυπιούνται με το πιρούνι.
- 2 Έπειτα στραγγίζετε καλά και πολτοποιείτε τις πατάτες μαζί με 4 κ. της σούπας βούτυρο. Τέλος, αφήνετε το μείγμα να κρυώσει. Επίσης, σημειώστε ότι μπορείτε να το αποθηκεύσετε για 1-3 μέρες πριν.
- 3 Σε ένα μεγάλο μπολ, αναμιγνύετε τον πουρέ πατάτας, το τριμμένο τυρί μοτσαρέλα, το αυγό, το 1/4 από το αλεύρι και 2 κ. της σούπας σχινόπρασο. Με τη ενός πολτοποιητή πατάτας ανακατέψτε καλά το μείγμα και φροντίστε να ομογενοποιηθούν τα συστατικά. Αν οι πατάτες έχουν κρατήσει υγρασία και δεν σχηματίζονται οι τηγανίτες, προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι.
- 4 Παίρνετε μια γεμάτη κουταλιά της σούπας από τον πουρέ σας και με τα χέρια το πλάθετε σε σχήμα τηγανίτας [με 8.5 χιλιοστά πάχος]. Στη συνέχεια περνάτε και τις 2 πλευρές από την γαλέτα και την αφήνετε στην άκρη. Επαναλαμβάνετε μέχρι να τελειώσει το μείγμα σας. Στο βήμα αυτό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κουτάλι παγωτού ώστε οι τηγανίτες να είναι ισόποσες.
- 5 Ζεσταίνετε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και βάζετε τόσο λάδι ώστε να καλυφθεί η επιφάνειά του. Μόλις είναι καυτό το λάδι σας βάζετε μια δόση από όσες τηγανίτες χωράνε και τηγανίζετε για 3-4 λεπτά κάθε πλευρά. Επαναλαμβάνετε την διαδικασία για τις υπόλοιπες τηγανίτες και εφόσον χρειαστεί προσθέτετε επιπλέον λάδι.

Πηγή: natashaskitchen.com