

Poutine di patate dolci

Tempo totale **55 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.879 kJ / 927 kcal

Grassi: **67 g** Proteine: **25 g**
Carboidrati: **108 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Patatine fritte di patate dolci:

700 g di patate dolci
1,5 di olio di colza
cucchiaino
1 cucchiaino di fecola di patate
0,5 di farina di mais
cucchiaino
0,5 di aglio in polvere
cucchiaino
0,5 di paprika dolce in
cucchiaino polvere

Salsa ai funghi:

2 cucchiaini di olio di colza
100 g di funghi, tagliati a
pezzetti
3 cucchiaini Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
30 g di burro
1 piccolo scalogno, tagliato
a dadini
1 spicchio d'aglio, tritato
10 g di farina di grano 00
10 g di fecola di patate
200 ml di brodo vegetale
0,5 di timo essiccato
cucchiaino
0,5 di pepe nero fresco
cucchiaino macinato

In aggiunta:

160 g di mozzarella
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
0,5 di pepe nero fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

700 g di patate dolci - **1,5 cucchiaino** di olio di colza
- **1 cucchiaino** di fecola di patate - **0,5 cucchiaino** di
farina di mais - **0,5 cucchiaino** di aglio in polvere -
0,5 cucchiaino di paprika dolce in polvere
Lava le patate dolci e tagliale a bastoncini di circa
1,5 cm di spessore. Trasferiscile in una ciotola e
versaci sopra dell'acqua fredda. Lascia in ammollo
per 20 minuti. Asciuga bene le patatine, aggiungi
l'olio, la farina di mais, la fecola di patate e le
spezie. Mescola bene e trasferisci in una friggitrice
ad aria già calda. Cuoci a 200 °C per 30 minuti.
Mescola le patatine più volte durante la cottura.

Passaggio 2

2 cucchiaini di olio di colza - **100 g** di funghi, tagliati
a pezzetti - **3 cucchiaini** Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale Kikkoman - **30 g** di burro -
1 piccolo scalogno, tagliato a dadini - **1** spicchio
d'aglio, tritato - **10 g** di farina di grano 00 - **10 g** di
fecola di patate - **200 ml** di brodo vegetale - **0,5**
cucchiaino di timo essiccato - **0,5 cucchiaino** di
pepe nero fresco macinato
Scalda l'olio in una padella, aggiungi i funghi e un
cucchiaino di Salsa di Soia Kikkoman. Fai rosolare
fino a doratura, quindi trasferisci su un piatto.
Aggiungi il burro, lo scalogno e l'aglio nella padella
e fai rosolare fino a quando non saranno morbidi.
Aggiungi la farina 00 e la fecola di patate, quindi
cuoci fino a doratura. Versa il brodo, rimetti i
funghi nella padella, aggiungi 2 cucchiaini di Salsa di
Soia Kikkoman e le spezie. Quindi fai sobbollire a
fuoco lento, mescolando continuamente fino a
quando la salsa non si sarà addensata.

cucchiaino macinato

Passaggio 3

160 g di mozzarella - **1 cucchiaino** di erba cipollina tritata - **0,5 cucchiaino** di pepe nero fresco macinato

Metti le patatine calde su un piatto, aggiungi la mozzarella spezzettata e versaci sopra la salsa ai funghi calda. Cospargi con l'erba cipollina e il pepe. Infine, servi immediatamente.