

# 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

**cucchiaio**

**1 cucchiaio** di fecola di patate

**0,5** di farina di mais

**cucchiaio**

**0,5** di aglio in polvere

**cucchiaino**

**0,5** di paprika dolce in

**cucchiaino** polvere

**Salsa ai funghi:**

**2 cucchiali** di olio di colza

**100 g** di funghi, tagliati a  
pezzetti

**3 cucchiali** 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 cucchiaio** di erba cipollina tritata

**0,5** di pepe nero fresco

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**700 g** di patate dolci - **1,5 cucchiaio** di olio di colza  
 - **1 cucchiaio** di fecola di patate - **0,5 cucchiaio** 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 cucchiali** di olio di colza - **100 g** di funghi, tagliati  
 a pezzetti - **3 cucchiali** 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  
 cucchiaio 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 cucchiali 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 cucchiaio** 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.