Ricetta: **Bastoncini di patate e sesamo**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ogni tanto sfoglio i libri di cucina e vengo colpita da qualcosa che puntualmente non posso preparare al momento poiché mi mancano gli ingredienti; questa volta invece avevo tutto (in realtà la ricetta prevedeva l'utilizzo misto di semi di sesamo e semi di papavero, ma sorvoliamo :P) e ho voluto preparare questi stuzzichini da servire vicino ad un aperitivo o a mo' di grissino con del prosciutto crudo arrotolato intorno :P

Ingredienti per 15-20 bastoncini:
- 150 gr di patate (1 patata media)
- 100 gr di burro
- 150 gr di farina
- 20 gr di grana
- 10 gr di semi di sesamo
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- sale

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 50 min

Procedimento per preparare i Bastoncini di patate e sesamo

Lessare la patata, sbucciarla ancora calda e passarla nello schiacciapatate.

Disporre la purea di patate in una ciotola e una volta tiepida aggiungere la farina e il burro ammorbidito.

Impastare tutto, aggiungere la grana, salare e formare un panello morbido.

Riprendere il panetto, stendere una sfoglia di mezzo centimetro e ritagliare delle striscioline lunghe 10 cm circa.

Battere un tuorlo in un piatto con un pizzico di sale e la panna.
Disporre i bastoncini di patate, distanziati gli uni dagli altri, su una placca da forno foderata di carta forno e spennellare il battuto d?uovo su ogni bastoncino di patate.

Spolverizzare con i semi di sesamo.

Infornare i bastoncini di patate e sesamo a 200°C per una decina di minuti.

Potete servire questi stuzzichini con un aperitivo e olive bianche o con degli affettati. Io questi bastoncini di patate li ho graditi anche così da soli :P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO