



PATATE DI MONTAGNA



Az. Agr. Ortigresta Ronzo-Chienis (TN)

L'azienda agricola Ortigresta è presente sulle alture della Val di Gresta, gli "orti biologici del Trentino", da più di 10 anni, dove Donatella, Stefano e Paolo hanno riscoperto il biologico e le tradizioni contadine, favorite dalla conduzione quasi totalmente familiare dell'azienda.



Da Luglio
a Gennaio



Lessa
Fritta
Al forno



Carboidrati
Proteine
Vitamine B5, B6, C
Sali minerali



PATATE DI MONTAGNA

CENNI STORICI E RICETTE

La patata ha avuto il suo primo sviluppo sulle alture delle Ande, e solo in seguito all'importazione in Europa ha cominciato prima ad attecchire in un ambiente montuoso, finendo poi nel 1700 per popolare praticamente tutte le pianure europee, dove veniva coltivata seguendo una stagionalità della pianta, che permettesse l'adattamento a caratteristiche simili a quelle originarie.

Torta trentina di patate

Ingredienti:

1,5 kg di patate

Strutto (o olio di semi)

2 cucchiaini di sale

Un pizzico di pepe

Pelare e lavare le patate.

Grattugiarle e aggiungere sale e un pizzico di pepe. Ungere una teglia di medie dimensioni e versarci il composto di patate. Riporre sulla base del forno, a 220°C. Far cuocere 80m, poi spostare sul ripiano più alto e far dorare per ulteriori 10m.

Gnocchi di patate

Ingredienti:

1 kg di patate

1 uovo medio

300 g di farina 00

Sale fino e semola rimacinata

Lessare le patate in acqua bollente e schiacciarle.

Aggiungere farina, un pizzico di sale e l'uovo, impastare aiutandosi con la semola per non far attaccare l'impasto al ripiano.

Fare dei filoni e tagliare dei quadratini da scottare pochi secondi in acqua bollente.



NEEL CONSORZIO IN DATA OTT 15, 2022
DI BEL TAMISO, MERCATI, ROTTEGA

