

# Frittelle Di Patate Speziate

Fate cuocere in forno per circa quindici minuti le patate non pelate, lasciatele intiepidire. Prelevate 250 g di polpa di patate, schiacciate, salate, aggiungete la miscela di spezie all'indiana. Mettete i peperoni tritati in una piccola casseruola, copriteli di acqua, portate a ebollizione. Scolate e raffreddate sotto l'acqua corrente fredda. Sgocciolate i peperoni e aggiungeteli alle patate. Preparate la salsa: mondare e tritate fine la cipolla e l'aglio. Portate a ebollizione una casseruola di acqua, sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli grossolanamente. Scaldate in un wok o in una padella larga la materia grassa prevista per la salsa, aggiungete la cipolla, l'aglio, lo zenzero e la miscela di spezie. Mescolate a fuoco dolce per due o tre minuti. A questo punto aggiungete i pomodori, la panna, la curcuma e il peperoncino; salate e pepate. Fate cuocere a fuoco dolce due o tre minuti. Nel frattempo modellate otto frittelle con la preparazione di patate. Scaldate il grasso in una padella e fatevi dorare le frittelle a fuoco vivace per tre o quattro minuti. Devono essere ben dorate. Quando la salsa è cotta assaggiatela ed eventualmente salatela; versatela in un piatto di servizio caldo, posatevi sopra le frittelle, cospargete di semi di coriandolo e servite. Queste frittelle possono accompagnare un piatto di carne o di pesce oppure costituire un piatto unico vegetariano.

## Ingredienti

3 Patate Farinose Grandi  
1 Uovo  
1 Cucchiaino Peperone Rosso Tritato Finemente  
1 Cucchiaino Peperone Verde Tritato Finemente  
1 Cucchiaino Semi Di Coriandolo  
1 Cucchiaino Miscela Di Spezie All'indiana  
5 Cucchiaini Burro Chiarificato (o Olio D'oliva)  
1 Cucchiaino Sale  
Per La Salsa:  
2 Pomodori  
1/4 Cipolla  
1 Spicchio Aglio  
3 Fettine Zenzero Fresco  
2 Cucchiaini Miscela Di Spezie All'indiana  
15 Cl Panna  
1/2 Cucchiaino Curcuma In Polvere  
1 Pizzico Peperoncino In Polvere  
1 Cucchiaino Burro Chiarificato (o Olio D'oliva)  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: India. Preparazione: 40 minuti. Cottura: 75 minuti.