

RICETTE - Purè di patate



Un piatto all'apparenza molto semplice (cosa c'è di più elementare di una serie di patate bollite e schiacciate?) si rivela invece una vera e propria forma d'arte culinaria, da apprendere con attenzione.

Cominciamo dalla scelta delle patate. Per il purè sono da preferire le patate ad alto contenuto d'amido, che con la loro minore umidità producono fiocchi più consistenti.

A voi la scelta se pelare o meno le patate. Per questioni di salute e di equilibrio nutritivo, io preferisco tenere le bucce, ma pelandole si ottiene un risultato più fine e visualmente più brillante.

Il passo successivo è quello del taglio delle patate in cubetti di 2 o 3 centimetri per lato. Più i pezzi sono uniformi, più cuoceranno in modo uguale. Immediatamente dopo la pelatura (se decidete di pelare le patate) e il taglio, mettete le patate in acqua, per evitare di farle ossidare. Potrà essere la stessa acqua in cui le farete bollire: i pezzi di patate possono stare a lungo nell'acqua senza alterare, per cui potete conservare i pezzi di patate in ammollo nell'acqua nel frigorifero, anche per alcuni giorni.

Mettete le patate a bollire partendo da freddo (questo assicurerà una cottura più uniforme dei pezzi), e aggiungete una generosa dose di sale. Scaldate a fuoco alto fino alla bollitura

(quando appare in superficie la schiuma delle patate) poi a fuoco basso per circa 12 minuti. Fate una prova con una forchetta: quando questa attraversa con facilità i pezzi di patata, i pezzi sono bolliti.

Scolate le patate (non buttate via l'acqua di bollitura, che potrà essere la base di una zuppa) e rimettetele in pentola a fuoco medio-alto per 2-3 min, girando per far evaporare l'umidità in eccesso. Questo processo farà sì che le patate restino ben asciutte nel momento in cui si deve creare il purè. Un'aggiunta di un pizzico di bicarbonato di sodio in questa fase aiuterà a creare piccole bolle d'aria che renderanno il purè ancor più soffice.

A questo punto può avere inizio la fase più essenziale, cioè quella della trasformazione dei pezzi di patate bolliti in purea. I metodi possibili, in ordine crescente di preferenza, sono tre:

- 1) Lo schiacciapatate a manico singolo (oppure una forchetta)
- 2) Lo schiacciapatate a scatola (che usa lo stesso principio dello schiaccianoci, con una base più grande)
- 3) Un colino a maglia fine, in cui le patate sono schiacciate all'interno con l'aiuto di un cucchiaino e raccolte delicatamente all'esterno con una spatola.

Dei tre metodi, quello del colino dà i risultati migliori in termini di morbidezza e di cremosità del purè, anche se richiede un po' più di pazienza.

È importante in questa fase NON usare frullatori o pimer, che frantumano i nuclei di amido creando una salsa di patate dalla consistenza sgradevolmente gommosa.

Con la trasformazione in purè il processo principale è terminato, e segue la fase dell'incorporazione degli elementi aromatici. La prima è un'aggiunta di grasso (che mantiene la consistenza del purè e aiuta a non renderlo "zupposo"): nel caso di una ricetta di digiuno stretto ortodosso, potremo aggiungere al posto di una noce di burro un cucchiaino di tahina o di pasta di cocco, oppure di burro di arachidi.

Segue un'aggiunta di latte riscaldato: si può usare tranquillamente qualsiasi tipo di latte vegetale, e se si vogliono aggiungere aglio ed erbe, si possono riscaldare assieme al latte e poi filtrare con un colino. Ricordiamo solo di aggiungere il latte poco a poco.

Altre aggiunte aromatiche che si vogliono far risaltare nel piatto finale (come il pepe nero o l'erba cipollina) possono essere aggiunte al purè all'ultimo istante.