

## RICETTE - Draniki



I draniki (in russo драники, in bielorusso дра́нікі) sono frittelle a base di patate e cipolle grattugiate, che costituiscono una specialità della cucina bielorusse, importata dalla Russia circa 200 anni fa (il primo documento che li nomina risale al 1830).

Si tratta di un piatto "povero" ma gustoso, che ha alcune somiglianze con le frittelle di patate di molte cucine nel mondo (il *Kartoffelpuffer* tedesco, il *Rösti* svizzero, le *hash browns* americane, le *latkes* degli ebrei ashkenaziti, i *bramboráki* della Cechia e il tortel di patate tipico del Trentino), tutte con varianti locali.

Il nome *draniki* viene dall'aggettivo дра́ный, "strappato", perché le patate non sono tagliate, ma grattugiate finemente.

In origine i draniki erano piuttosto grandi (delle dimensioni di un piattino), tuttavia si possono preparare di qualsiasi dimensione.

### **Ingredienti di base**

- 6/7 patate (preferibilmente ad alto contenuto di amido)

- 1 cipolla
- sale e spezie
- Un poco di amido (di mais, di riso o fecola di patate).

### **Varianti**

Assieme al mix di patate e cipolle, è possibile aggiungere aglio e altre verdure grattugiate (come carote e zucchine), oppure funghi precedentemente saltati in padella e tagliati a piccoli pezzi.

Diverse erbe (come aneto, erba cipollina e prezzemolo) possono essere usate per insaporire i draniki, sia aggiunte nel mix, sia sparse sui draniki appena cotti.

### **Preparazione**

Grattugiate la cipolla e le patate (quanto più finemente, tanto meglio per il risultato finale). Il mix di cipolla e patate non deve stare troppo all'aria per non brunire, perciò è ideale la grattugia veloce dei robot da cucina. Grattugiare la cipolla per prima aiuterà le patate a mantenere un bel colore dorato e a non assumere venature bluastre, non pericolose ma poco piacevoli a vedersi.

Drenate il mix (è sufficiente versarlo in un colino e premerlo leggermente sul fondo). Se è stato rilasciato molto liquido, aggiungetene di nuovo una parte mescolata con un poco di amido, che aiuterà l'impasto a restare morbido in cottura.

Aggiungete il sale e le spezie o le erbe desiderate. Tradizionalmente ai draniki non si aggiunge farina, che li renderebbe gommosi.

Per evitare la frittura in olio, potete formare i vostri draniki nelle dimensioni volute e posarli su una teglia coperta con carta da forno, mettendo in forno a 190 gradi per alcuni minuti (finché non si forma una crosta dorata) e poi girarli per altrettanti minuti sull'altro lato. Un'alternativa al forno è la friggitrice ad aria calda, in cui non serve la carta da forno.

Alcuni raccomandano di servire i draniki quando sono ancora caldi, per sentirne appieno il sapore.

***Смачна есьці! Buon appetito!***