

RICETTE - Focaccine di patate scozzesi



Le focaccine di patate ("Tattie scones") sono un classico elemento della colazione scozzese degli ultimi secoli. Si preparano in padella a partire da patate schiacciate e impastate con farina, e sono un modo ideale per consumare gli avanzi delle patate bollite.

Ingredienti di base

- patate bollite e schiacciate
- farina di frumento o d'avena (la proporzione ideale di patate e farina è 4:1)

Spesso le focaccine si fanno con gli avanzi delle patate bollite, ma usare patate appena bollite e ancora calde le rende più soffici e leggere. Se bollite le patate al momento, sarà sufficiente lasciarle

riposare un poco perché perdano un poco di umidità sotto forma di vapore.

Ingredienti opzionali

Molte ricette richiedono di incorporare burro nell'impasto di patate e farina. Per mantenere le focaccine in linea con il digiuno ortodosso, potete usare qualche forma di grasso vegetale scaldato e disciolto (latte di cocco, burro di arachidi, tahina), oppure saltare del tutto quest'aggiunta.

Si aggiunge sale a gusto, talvolta nell'impasto, talvolta sulle focaccine appena passate in padella. Un mix di sale e glutammato di sodio (MSG) può aggiungere al salato una nota di sapidità (umami), che rende le focaccine ancor più appetitose.

Preparazione

Schiacciate bene le patate, con qualsiasi tipo di schiacciapatate oppure passandole attraverso un colino a maglie. Mescolate la farina un poco alla volta, all'incirca un cucchiaino alla volta, e modellate bene fino a ottenere un impasto sodo. Schiacciate l'impasto su una superficie non appiccicosa (idealmente un tagliere di legno) e spolverata con un poco di farina.

Se avete usato patate ancora calde, lasciate passare un po' di tempo (almeno 5 minuti) prima di appiattire l'impasto, perché altrimenti potrebbe creparsi in fase di raffreddamento. Stendete l'impasto (meglio con le mani che con un mattarello, e spolverando con farina di tanto in tanto), finché avrà un'altezza uniforme di qualche millimetro. Per creare una perfetta forma rotonda, pressate sull'impasto ormai steso un piatto (delle dimensioni del fondo della padella), e tagliate bene lungo il bordo.

Fate altri due tagli a croce per dividere la forma rotonda in quattro focaccine (a vostra preferenza potrete mettere in padella i quadranti separati, oppure lasciare l'impasto ancora leggermente attaccato, e separare i pezzi alla fine della cottura). Ricordate di fare anche alcuni buchi con le punte di una forchetta, per evitare la formazione di bolle in cottura.

Scaldare la padella a fuoco alto, poi riducete a fuoco medio quando depositate le focaccine. Non mettete olio o grassi, al massimo un po' di farina (che può non servire se la padella è antiaderente).

Cucinate per 4-5 minuti su ogni lato. Se la superficie delle focaccine è troppo brunita e l'interno è ancora poco cotto, occorre ridurre ulteriormente il calore di cottura.

Le focaccine si possono mangiare appena preparate, ma sono ideali da conservare (anche congelate) per un pasto successivo (per esempio, per averle già pronte a colazione). Si possono riscaldare in padella o addirittura nel tostapane.

Ith gu leòir! (pron. "ič gu lòor", "Mangiate in abbondanza!")

Ith do shàth! (pron. "ič do hah", "Mangiate a sazietà!")