

20 Settembre 2012

Pizzoli

Come scegliere le patate giuste

Ogni ricetta è diversa, così come le patate. Ecco come trovare la varietà di tubero più adatta



Emilia-Romagna

Le patate a pasta soda mantengono la compattezza dopo la cottura; a pasta farinosa tendono a sfaldarsi dopo la bollitura; mentre a pasta semisoda hanno caratteristiche intermedie.

Scopriamo insieme alcune varietà.

- **Primura (varietà DOP):** è una varietà tipica dell'area bolognese. La buccia è gialla e lucida e la pasta farinosa. È molto versatile e può essere utilizzata per la preparazione di gnocchi, ma anche per la cottura in forno o la frittura
 - **Universa:** a buccia gialla e pasta paglierina, è adatta soprattutto per la cottura in forno
 - **Innovator:** a forma allungata e dalla buccia di colore scuro e piuttosto ruvida. Si tratta di una varietà ottimale per la frittura: infatti è molto utilizzata dall'industria di trasformazione
 - **Daisy:** il colore della pasta è paglierino ed è molto adatta per la preparazione di patate prefritte e surgelate, al pari della varietà Innovator
 - **Cherie:** a pasta soda e dalla forma stretta e allungata, ha la buccia di colore rosso carico. Viene utilizzata per la preparazione di insalate, piatti freddi, contorni, tortini e per accompagnare piatti a base pesce.
 - **Blue Bell:** dalla buccia con striature rosse sugli occhi, è una varietà non molto presente sul mercato ma caratterizzata da un gusto deciso e inconfondibile
 - **Vitellotte:** dal colore violetto-bluastro è considerata una varietà progenitrice ed è ricca di elementi antiossidanti naturali. Viene utilizzata per la preparazione di vellutate e puree ed è molto richiesta dai grandi chef per il suo colore unico
-