



Ricetta

Frittelle di carote e patate dolci con conserva di rafano

Arriva il colore nel piatto: agrodolce e delizioso!

55 min

Tempo di preparazione



76 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

RAFANO

- 500 g rafano tagliato a metà per il lungo e poi a fettine sottili
- 0.8 dl aceto di mele
- 0.8 dl aceto alle erbe
- 0.8 dl acqua
- 15 g grani di senape
- 70 g zucchero
- 2 cm zenzero a fettine sottili
- 1 peperoncino ad anelli sottili e privato dei semi
- 1 c curcuma in polvere
- 3/4 C sale

FRITTELLE

- 300 g carote grattugiate come fossero rösti **Di stagione**
- 300 g patate dolci grattugiate come fossero rösti
- 1 c sale
- 100 g farina
- 3 uova
- 4 C pangrattato
- sale, pepe
- 2 C burro per arrostire

Ecco come si prepara

1 di 2

RAFANO Disporre il rafano in strati nel vasetto per conserve. Versare l'aceto e tutti gli ingredienti fino allo zucchero in una padella e lasciar cuocere fino a far sciogliere lo zucchero. Aggiungere lo zenzero e gli ingredienti restanti e cuocere per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare. Versare il liquido sul rafano, chiudere il vasetto, lasciar riposare in frigorifero per 2 giorni.

2 di 2

FRITTELLE Salare le carote e le patate dolci, mischiare bene. Unire la farina e l'uovo fino a ottenere una pasta liscia. Aggiungere carote, patate dolci e pangrattato, salare, mescolare bene. Formare delle frittelle di circa 1,5 cm di spessore, cuocere in padella nel burro caldo per circa 3-5 minuti per lato. Servire le frittelle con il rafano.

Consiglio Il contorno perfetto? Un'insalata.