

Galette di patate all'indiana



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Lessa le patate per 30, sbucciale e passale allo schiacciapatate. Trita le cipolle e falle stufare a fuoco dolce con 50 g di burro coperte, finché saranno appassite. Trita il prezzemolo e uniscilo a metà delle patate, aggiungi 240 g di farina, le cipolle stufate, le spezie, il miele, un pizzico di sale e impasta bene. Lavora il composto su un piano infarinato e forma 4 gallette basse e tonde.

Metti sul fuoco una padella con 80 g di burro e l'olio, cuoci le gallette a fuoco dolce 5 per parte. Servile calde spolverizzate con il prezzemolo rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le gallette:**
- 500 g di patate

- 2 grosse cipolle
- 130 g di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 250 g di farina bianca
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di curry
- 1 cucchiaino di cannelle in polvere
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 cucchiaini di miele liquido
- 4 cucchiaini di olio EV
- sale