

Patate al vapore

Le **patate a vapore** sono una preparazione di base per la cottura delle patate che consente di preservarne al meglio sapore e caratteristiche nutrizionali.

Le **patate a vapore** così preparate sono un'ottima base per la preparazione di primi, secondi o contorni, ma si possono gustare anche semplicemente condite con olio, sale e fettine di aglio.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **140Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di patate

PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente le patate sotto acqua fresca corrente. Se sono molto sporche spazzolarle delicatamente.
- Metterle nella vaporiera e cuocerle per 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato pungerle con uno spiedino per verificarne la cottura: dovrà entrare senza fatica.
- La cottura può variare molto a seconda della dimensione delle patate: se sono piccole possono essere sufficienti 20 minuti, se sono molto grandi ne possono occorrere anche 40.
- Quando le patate sono cotte ritirarle. Sono così pronte per essere utilizzate.

Suggerimenti per il condimento

- Olio extravergine di oliva, sale, aglio e se piace prezzemolo tritato.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Per la cottura a vapore sono disponibili in commercio diversi dispositivi. Dai semplici cestelli che si mettono in appoggio dentro una pentola, ai cestelli in appoggio sulla pentola, ai cestelli in bambù tipici della cucina cinese (anche'essi in appoggio sopra la pentola). Ci sono quindi le vaporiere elettriche, dotate di cestelli impilabili. Ecco alcuni accorgimenti a seconda del dispositivo utilizzato.

- Se usate un cestello di quelli che si appoggiano dentro la pentola, mettere nella pentola l'acqua verificandone il livello con il cestello: non deve toccarlo. Mettere la pentola sul fuoco con il coperchio e quando bolle mettere gli alimenti a cuocere nel cestello.
- Se usate un cestello in appoggio sulla pentola, attenzione a non usare poca acqua, che potrebbe così evaporare completamente prima del termine della cottura.
- Scegliere una pentola delle dimensioni adatte al vostro tipo di cestello.
- In ogni caso sistemare il cibo nel cestello quando l'acqua bolle, a meno che non usiate una vaporiera elettrica. In questo caso prima si riempono i cestelli, poi si aziona l'apparecchio.
- Qualsiasi utensile utilizzate la cottura deve sempre avvenire con coperchio. Attenzione se lo alzate a non scottarvi con il vapore. Alzate il coperchio il meno possibile perchè così facendo si disperde il vapore e i tempi di cottura si prolungano.