

Gaufres de pommes de terre o Waffels

scritto da Redazione | 29/11/2015



Una ricetta di origini francesi ma ormai diffusa ed apprezzatissima anche in Italia: i Waffels o “Gaufres de pommes de terre”.

I **Gaufres o Waffels** sono una ricetta francese leggera, gustosa e con pochi grassi che si è molto diffusa anche in Italia dove viene proposta con verdure, formaggi spalmabili oppure in versione dolce con una buona confettura o del cioccolato.

In questa versione, gentilmente inviata da **Valeria De Rossi** e già pubblicata sul suo blog di cucina [“Pane per i tuoi denti”](#), viene adoperato l’olio e non il burro e, se impieghiamo latte di soia o delattosato e un Parmigiano stagionato oltre 30 mesi, si ottiene anche un piatto privo di lattosio.

La dose proposta è necessaria per ottenere 6 Gaufres; per la cottura si deve utilizzare un **waffle maker**, ossia un’apposita piastra per cialde che si può facilmente reperire nei negozi di elettrodomestici.

Gaufres de pommes de terre: la ricetta

Categoria: Finger food o secondi

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6 pezzi

Tempo di cottura: 6-7 minuti

Tempo totale di preparazione: 7-8 minuti circa

Ingredienti per 6 gaufres

- 50 gr di Parmigiano Reggiano;
- 300 gr di patate sbucciate;
- 1 uovo intero;
- 75 gr di latte;
- 60 gr di farina 00;
- sale q.b.;
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva;
- 1 cucchiaino di lievito per torte salate.

Procedimento

1. Preriscaldare il waffle maker;
2. in un boccale, frullare il Parmigiano per 20 secondi a velocità massima e lasciarlo nello stesso contenitore;
3. aggiungere le patate sbucciate e tagliate a cubetti frullando, a velocità massima, per altri 10 secondi;
4. unire il latte, la farina, l'olio, un pizzico di sale, l'uovo e frullare per 10 secondi ad velocità media;
5. inserire il lievito setacciato e frullare, a velocità media, per altri 10 secondi fino ad ottenere un impasto piuttosto fluido;
6. versare l'impasto sulla piastra calda del waffle maker e far cuocere ogni coppia di gaufres per 6-7 minuti;
7. servire caldi e accompagnati da formaggio Gorgonzola.