

Coquetes de patata

Polònia

Bozena Alemany

Ingredients

½ kg de patates
½ cullera de farina de blat
¼ de ceba
1 poma
1 ou
Sal
Oli de gira-sol

Preparació



Peleu les patates i ratlleu-les directament amb els forats petits del ratllador en un recipient gran i pla. Deixeu-les reposar sense remenar-les, inclinant lleugerament el bol i durant un temps aproximat d'entre 10 i 15 minuts perquè perdin l'aigua.

Tot seguit, retireu el suc acumulat aguantant delicadament les patates i sense remenar-les. Pressioneu-les amb la mà per acabar de treure'n l'aigua.

Ratlleu la ceba ben fina i afegiu-la al bol de les patates juntament amb la farina, on ou, una mica de sal i barregeu-ho tot.

Escalfeu oli en una paella. Quan sigui calent, afegiu-hi la massa (1 cullera plena) i aixafeu-la perquè quedi una capa molt fina. Fregiu-la a foc mitjà durant 2 minuts fins que es dauri. Tombeu la coqueta i fregiu-la per l'altra banda. Aneu repetint aquesta operació fins que acabeu la massa.

Poseu totes les coquetes sobre un plat cobert de tovallons de papaer. Saleu-les amb sal marina molta.

Informacions culturals

La millor manera de menjar-se-les és directament fregides quan encara estan ben cruixents. Podeu acompanyar-les amb salsa de bolets, gulasch o nata muntada amb sucre.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>