

# PATATE CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 70 g di mandorle pelate
- 3 cucchiaini farina
- 2 fette pane casereccio
- 1/2 bicchiere brodo vegetale
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- olio di mais (o olio di girasole)
- 25 cl acqua calda
- sale

Sbucciate le patate, tagliatele a fette e mettetele in una terrina coperte con acqua fredda.

Sbattete in un'altra terrina le uova con poco sale.

Scolate e asciugate le patate, passatele prima nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine ancora nella farina.

Scaldare l'olio nella padella e, quando sarà caldo, fatevi rosolare rapidamente, da ambo le parti, le patate a fiamma piuttosto vivace.

Sgocciolatele con la paletta e disponetele nella pirofila leggermente unta, conservando nella padella il fondo di cottura.

Strizzate e sbriciolate il pane, che avrete posto ad ammorbidire nel brodo vegetale, tritate la cipolla e l'aglio, tritate le mandorle e fate rosolare tutto nella stessa padella, aggiungendo, se occorre, poco olio.

Mescolate bene fin quando l'impasto risulterà omogeneo e leggermente dorato.

Stendetelo sulle patate nella pirofila e versatevi sopra l'acqua calda.

Passate la pirofila in forno per 40 minuti.