

## Frittelle di patate stiriane con pesce affumicato



**Piatto**

Tipo di ricetta



**30 Minuti**

Preparazione



**Media**

Difficoltà



### Ingredienti per 4-8 persone

600 g di patate  
1 cipolla  
20 g di farina  
3 uova  
Sale  
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP  
Eventualmente, erbe aromatiche a piacere (aneto, prezzemolo, maggiorana, etc.)

Pesce affumicato (trota, carpa, salmone, etc.) da distribuire sopra la frittella

### Preparazione

Sbucciare le patate e grattugiarle. Eliminare il liquido delle patate schiacciandole con forza. Pelare la cipolla, tritarla finemente e aggiungerla alle patate. Aggiungere al composto gli altri ingredienti e mescolare il tutto.

Friggere piccole porzioni d'impasto in una padella a fuoco moderato fino a raggiungere la doratura. Prima di girarle, schiacciarle. Cuocere su entrambi i lati. Disporre le frittelle su un piatto e distribuirci sopra un pezzetto di pesce affumicato.

Consiglio dello chef: le frittelle sono ottime come "Fingerfood" e possono essere gustate anche fredde. Possono fungere anche da piatto unico, accompagnate da diversi tipi di insalata.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**