

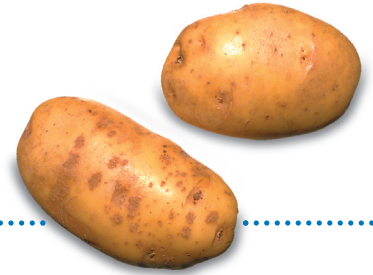


Economia domestica

Patate e co.

Nome: .....

**Patate: adatte per mille usi!**



### Compito

Quali varietà di patate si addicono meglio a quale piatto?

Su [www.swisspatat.ch](http://www.swisspatat.ch) trovi tutte le informazioni necessarie sui tipi di cottura, sulle varietà e sui piatti che si possono preparare. Documentati e trascrivi le lettere giuste accanto a ogni piatto.

**F:** farinose alla cottura

**S:** sode alla cottura

**P:** piuttosto sode alla cottura

### Esempio

Pommes Duchesses **F**



patate lesse con  
la buccia \_\_\_\_\_

purea \_\_\_\_\_

gratin \_\_\_\_\_

gnocchi \_\_\_\_\_

patate arrosto \_\_\_\_\_

pommes frites \_\_\_\_\_

rösti \_\_\_\_\_

insalata di patate \_\_\_\_\_

patate lesse  
senza buccia \_\_\_\_\_

Una deliziosa ricetta da provare ...



### Pizza di patate

per 4 persone

preparazione: ca. 30 minuti

cottura: ca. 20 minuti

1 teglia di ca. 30 x 30 cm

carta da forno

800 g – 1 kg di patate lesse, sbucciate e affettate

1,5–2 dl di salsa di pomodoro (in vaso)

150 g di fette di prosciutto tagliate a striscioline

300 g di mozzarella tagliata a dadini

sale

pepe

1 cucchiaio di foglioline di origano

1 cucchiaino di foglioline di timo

origano per decorare

### Preparazione

**1** Disporre le patate sulla teglia ricoperta di carta da forno. Distribuirvi la salsa di pomodoro. Guarnire con prosciutto e mozzarella. Salare e pepare.

**2** Cuocere per 15–20 minuti nel mezzo del forno preriscaldato a 220° C.

**3** Servire la pizza tagliata a fette, guarnite con foglioline di origano.



Economia domestica

Patate e co.

# Soluzione

## Commento per i docenti

patate in camicia: **S, P**

purea: **F**

gratin: **F**

gnocchi: **F**

patate arrosto: **P**

pommes frites: **F**

rösti: **P, F**

insalata di patate: **S, P**

patate lesse: **S**