

DOLCI E DESSERT

Galette al curry con l'uvetta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Patate	500 g
Semi di finocchio	1 cucchiaio
Curry in polvere	1 cucchiaio
Uvetta sultanina	80 g
Uovo	1
Farina	100 g
Burro	120 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sbucciate le patate, lavatele e lessatele aggiungendo all'acqua di cottura un pizzico di curry e di sale. Sgocciolatele e schiacciatele con una forchetta.
- 2 Incorporate 70 g di burro tagliato a pezzetti alla purea di patate e, a poco a poco, aggiungete la farina setacciata. Lavorate bene l'impasto, unite l'uvetta precedentemente ammollata, i semi di finocchio e il curry.
- 3 Regolate di sale e pepe. Stendete l'impasto con il mattarello fino a ottenere una pasta alta un dito e ritagliatela a dischi di 7-8 cm di diametro.
- 4 Imburrate e infarinate la placca del forno e sistemateci le gallette di patate. Spennellatele con il burro fuso e, dopo qualche minuto, spennellatele con l'uovo leggermente battuto.
- 5 Cospargetele con un poco di sale grosso pestato con un pizzico di semi di finocchio. Infornate le gallette a 180 gradi per 15 minuti, finché saranno dorate. Servitele calde o tiepide.