Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual è la differenza tra patate a pasta compatta e patate farinose?

Lun 30/09/2019 - 10:25

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Le patate da saltare in padella non dovrebbero disfarsi durante la cottura, quelle per il purè invece devono essere facili da schiacciare. Per questo si distingue fra diversi tipi di patate: a pasta compatta, a pasta prevalentemente compatta e farinose. “Più alto è il contenuto di amido, più morbide diventano le patate durante la cottura”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti dell’Alto Adige. “Nelle patate a pasta compatta la quantità di amido è compresa tra il 10% e il 12%, in quelle a pasta prevalentemente compatta tra il 12% e il 14%, nelle varietà farinose tra il 15% e il 16,5%. Sul mercato predominano le patate a pasta compatta e quelle a pasta prevalentemente compatta – probabilmente perché queste si prestano a numerosi tipi di preparazione”. Le prime sono particolarmente indicate per le patate saltate in padella, l’insalata di patate, le patate gratinate e quelle al forno, poiché dopo la cottura restano compatte al taglio. Le seconde sono adatte praticamente a tutto: per la preparazione di patate fritte, patate bollite con la buccia e patate lesse, ma anche per stufati e Rösti (patate arrostite alla maniera svizzera). Le patate farinose, invece, sono ideali per preparare il purè di patate, la minestra di patate, le crocchette, gli gnocchi e i canederli di patate.

Tra le varietà di patate a pasta compatta figurano le Annabelle, le Sissi e le Ditta. A pasta prevalentemente compatta sono, per esempio, le Agria e le Desiree, mentre le Cicero, le Kennebec e le Majestic sono farinose. La temperatura di conservazione ideale per le patate è compresa tra i quattro e i sei gradi Celsius.