



Panino di Patata con Cipolla

Soğanlı Patates Çöreği



1,5 cucchiaini di lievito
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
2 patate bollite
1 cipolla
10 -15 prezzemoli
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
5 cucchiali d'olio vegetale
In quantità di farina

- # Dentro d'acqua di un bicchiere si aggiunge lievito e zucchero poi si coperta e si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # Poi la miscelata si mette in una ciotola ed alla sopra si aggiungono sale, peproncino a rosso, mezzo bicchiere l'acqua fresca, olio d'oliva e farina piano piano e si fa un impasto mezzo morbido.
- # Poi la sopra si coperta e si lascia a riposare 1,5 -2 ore per gonfiare.
- # Dopo si aggiungono patate grattugiate insieme con cipolla grattugiata e si può aggiungere un'pò di yogurt per la coerenza.
- # Poi dall'impasto preparato prendono i prezzi grandezza di noce si rotolano e poi si filano nel vassaio oliato poi si lascia ad una parte riposare circa per un'ora.
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè arrossiscono bene . Dopo aver tolto dal forno alla sopra si coperta un altro vassaio per rimanere morbidi dei panini.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Negli impasti di panini con patate si diventano elastici per questo motivo durano molto.