

---

## 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 Röstli (patate arrostitite 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.