

# Vari tipi di patate

*Prof. Giuseppe Azzarone*

[www.pinoazz.wordpress.com](http://www.pinoazz.wordpress.com)

<p><i>Pommes château</i></p> <p>Lavorazione: patate a forma d'uovo sfaccettato piuttosto allungato, 4 cm di lunghezza. Normalmente si fa una pommes nature più grande e poi la si taglia in lunghezza, arrotondando gli angoli.</p> <p>Lavare, tornire, sbollentare, cuocere in forno.</p> <p>Guarnizione: per piatti di carne.</p> <p>Materiale necessario: spelucchino a lama curva, bacinella, vassoio per scarti, marmitta per sbianchire, colapasta, placchetta da forno.</p> <p>Note: devono presentarsi ben rosolate e croccanti.</p>	 <p>pinoazz's</p>
<p><i>Pommes cocotte</i></p> <p>Lavorazione: patate tagliare e tornire in forma di piccole olive, sbollentate in acqua salata e cotte al forno. Dimensioni del taglio 3-3,5 cm di lunghezza.</p> <p>Tipo di cottura: lavare, tagliare e tornire, sbollentare in acqua salata, cuocere in placca nel forno con olio e burro.</p> <p>Guarnizione: per carni e pollame.</p> <p>Materiale necessario: coltello a lama curva, vassoio per scarti, bacinelle, marmitta per sbianchire, colapasta, placchetta da forno, placchetta per conservare in caldo.</p> <p>Note: le patate devono presentarsi ben rosolate e croccanti.</p>	 <p>pinoazz's blog</p>
<p><i>Pommes en dés</i></p> <p>Lavorazione: cubetti di patate, tagliate a dadi di 15 mm di lato.</p> <p>Tipo di cottura: pelare, lavare, tagliare e sbollentare, cuocere in forno con materia grassa.</p> <p>Guarnizione: per carni e pollame.</p> <p>Possono essere proposte anche bollite o al vapore per pesci.</p> <p>Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama dritta, marmitta per sbianchire, colapasta, placchetta da forno, mestolino, pennello.</p>	 <p>pinoazz's blog</p>

### *Pommes fondantes*

Lavorazione: patate di media grandezza, lavate e tornite con l'aiuto di uno spelucchino a lama curva nel taglio "Fondantes". Tagliare nel senso della lunghezza e modellare a forma di saponetta della lunghezza di 7 cm.

Lavare, sfaccettare e tornire nel senso della lunghezza, lavare, sbollentare e cuocere in forno glassare con fondo bruno e burro chiarificato.

Guarnizione: piatti di carne (arrosti in genere).

Utensili: bacinella, vassoio per scarti, spelucchino, casseruola, colapasta, placchetta da forno, mestolino, pennello.

Note: le patate, durante la cottura, devono essere glassate con il fondo di cottura per mantenere la lucentezza.



### *Pommes mascotte*

Lavorazione: patate tagliate e tornite in forma di spicchi d'arancia, della lunghezza di 4,5 cm circa. Anche in questo caso si fa una pommes nature e poi si taglia in quattro spicchi, tornire, sbollentare e cuocere al forno.

Guarnizione: per carne e pollame con cotture in genere.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, spelucchino, casseruola, colapasta, placchetta da forno.



### *Pommes nature*

Lavorazione: patate tornite e sfaccettate a forma di grossa oliva, lunghezza 4 cm circa.

Tipo di cottura: lavare, tornire, rilavare, cuocere in acqua salata a fuoco lento e servire. Cuocere sempre iniziando ad acqua fredda salata e a fuoco lento, per evitare spiacevoli rotture delle patate; acidulare con un goccio di aceto bianco.

Guarnizione: pesci e piatti di carne (bolliti).

Materiale necessario: spelucchino a lama curva, vassoio per scarti, bacinelle, casseruola bassa.

Note: Con questo taglio si ottengono pure le Pommes Persillées (cuocere prima in acqua salata, condire poi con burro chiarificato e cospargere con prezzemolo tritato).

Le Pommes Nature vanno sempre di diritto come accompagnamento di pesci, tranne per quelli fritti o in carpione.



### *Pommes paille (paglia)*

Lavorazione: patate tagliate a listarelle finissime, con l'apposita mandolina oppure col trinciante.

Tipo di preparazione: pelare, lavare, tagliare, lavare, asciugare, friggere in abbondante materia grassa e servire ben croccanti.

Guarnizione: per carni e pollame.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama curva, mandolina o trinciante, placchetta tipo forno.



*Pommes [Parmentier](#)*

Lavorazione: patate tagliate a cubetti di 12 mm di lato, sbianchite e cotte al forno. Tipo di cottura: pelare, lavare, tagliare e sbianchire, cuocere in forno con materia grassa.

Guarnizione: per piatti di carne e piatto a sé.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama dritta, casseruola per sbianchire, colapasta, placchetta da forno.



*Pommes allumettes*

Lavorazione: patate tagliate con apposito utensile a piccoli bastoncini grossi quanto un fiammifero (5 cm per 3 mm).

Tipo di cottura: lavare, pelare, tagliare con l'apposita mandolina, rilavare, asciugare e cuocere friggendo in abbondante materia grassa, servire ben secche.

Guarnizione: guarnizioni per agnello, manzo, montone alla griglia; piatto a sé.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama curva, mandolina o trinciante, placchetta tipo forno.



*Pommes mignonettes*

Lavorazione: patate tagliate a bastoncini di media grandezza (3,5 cm di lunghezza per 6 mm di lato).

Tipo di cottura: pelare, lavare, tagliare, rilavare, asciugare, sbianchire e cuocere in forno a 180 °C.

Guarnizione: per carne, pollame e piatto a sé.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama curva, coltellino a lama dritta oppure mandolina, placchetta tipo forno.



*Pommes frites*

Lavorazione: patate tagliate a bastoncini rettangolari della lunghezza di 5 cm, a sezione quadrangolare di 7-8 mm di lato.

Tipo di cottura: pelare, lavare, tagliare, rilavare, asciugare, precuocere in abbondante materia grassa alla temperatura di 150-160 °C. Terminare la cottura soltanto quando saranno richieste.

Guarnizione: piatto a sé.

Materiale necessario: bacinella, vassoio per scarti, coltellino a lama curva, coltellino a lama dritta oppure mandolina, placchetta tipo forno.

Note: queste patate devono essere sempre ben colorite e croccanti.



### *Pommes point-neef*

Lavorazione: patate squadrate e tagliate a forma di bastoncino lungo circa 6,5 cm a sezione quadrangolare di 14-15 mm di lato.

Tipo di cottura: pelare, lavare, tagliare, rilavare, asciugare, precuocere in abbondante materia grassa (150-160 °C) senza che la vivanda prenda colore. Terminare la cottura friggendo poi alla temperatura di 180-200 °C soltanto quando saranno richieste, facendole risultare ben croccanti e dorate.

Guarnizione: piatto a sé châteaubriand

Materiale necessario: bacinella con acqua, vassoio per pelare, pelapatate, trinciante per verdure, tagliere, bacinella per scarti, torcione, placchetta con torcione, friggitrice a giusta temperatura.

Note: ricordarsi che l'olio o la materia grassa in genere non devono mai superare il punto di fumo, altrimenti diventano cancerogeni formando acroleina. Attenzione: quando si frigge qualsiasi alimento assicurarsi che sia sempre ben asciutto, onde evitare schizzi e scottature fastidiose. Non riempire mai troppo la friggitrice e salare sempre lontano dalla friggitrice per evitare ossidazioni precoci dell'olio stesso.



### *Pommes noisettes*

Lavorazione: patate tagliate con l'apposito scavino, a forma di nocciola, 1 cm di diametro.

Tipo di cottura: pelare, lavare, rilavare e con l'apposito scavino ricavare le Noisettes; sbianchire in acqua bollente e cuocere rosolate al forno con materia grassa. Guarnizione: per carne, pollame e come piatto a sé.

Materiale necessario: pelapatate, vassoi per scarti, bacinelle, scavino apposito, casseruola per sbianchire, colapasta, placchetta da forno, placchetta per conservare in caldo.

Note: per questa preparazione usare possibilmente patate grosse in modo tale da ottenere poco scarto.



### *Pommes parisiennes*

Lavorazione: patate tagliate con l'apposito scavino, a forma di piccole sfere di 1,5 cm di diametro.

Tipo di cottura: pelare, lavare, rilavare e con l'apposito scavino ricavare le Parisiennes; sbianchire in acqua bollente e cuocere rosolate al forno con materia grassa. Guarnizione: per carni e pollame.

Materiale necessario: pelapatate, vassoi per scarti, bacinelle, scavino apposito, casseruola per sbianchire, colapasta, placchetta da forno, placchetta per conservare in caldo.

Note: per questa preparazione usare possibilmente patate grosse in modo tale da ottenere poco scarto.



### *Pommes olivettes*

Lavorazione: patate tagliate con l'apposito scavino, a forma di piccole olive della lunghezza di 2-3 cm.

Tipo di cottura: pelare, lavare, rilavare e, con l'apposito scavino, ricavare le olivettes, facendo attenzione alla forma che deve essere perfetta; sbianchire in acqua bollente e cuocere rosolate al forno con materia grassa.

Guarnizione: per carni e pollame.

Materiale necessario: pelapatate, vassoi per scarti, bacinelle, scavino apposito, casseruola per sbianchire, colapasta, placchetta da forno, placchetta per conservare in caldo.

Note: per questa preparazione usare possibilmente patate grosse in modo tale da ottenere poco scarto.



### *Pommes chips*

Lavorazione: patate tagliate a fettine molto sottili con l'apposito utensile.

Tipo di cottura: lavare, pelare e tagliare con la mandolina, asciugare, friggere alla temperatura di 180-200 °C facendole risultare ben croccanti e dorate.

Guarnizione: per pollame e selvaggina alla griglia.

Materiale necessario: coltellino a lama curva, pelapatate, vassoio per scarti, mandolina, paletta a ragno, placchetta con torcione.

Note: possono essere servite sia calde sia fredde.



### *Pommes gaufrettes*

Lavorazione: patate ottenute con la mandolina a forma di "inferriata", di 4-5 cm di diametro.

Tipo di cottura: come per le pommes chips.

Guarnizione: per carni, pollame, selvaggina ai ferri.

Materiale necessario: coltellino a lama curva, pelapatate, vassoio per scarti, torcione, mandolina, paletta a ragno, placca.

Note: possono essere servite sia calde sia fredde.



### *Pommes soufflés*

Lavorazione: fette di 2-3 mm di spessore, a forma ovale, della grandezza di una patata.

Tipo di cottura: lavare, pelare e tagliare con la mandolina, asciugare, precuocere in abbondante materia grassa (150-160 °C) senza che la vivanda prenda colore. Terminare la cottura friggendo poi alla temperatura di 180-200 °C soltanto quando saranno richieste, facendole risultare ben croccanti, dorate e gonfie.

Guarnizione: per carni ai ferri.

Materiale necessario: coltellino a lama curva, pelapatate, vassoio per scarti, mandolina, paletta a ragno.

Note: la caratteristica di queste patate sta nel fatto che, quando cuociono, si gonfiano: da questo fatto il termine soufflés. Per questo tipo di preparazione



usare sempre patate con poca umidità e ben asciugate.

### *Pommes Boulangèr*

Lavorazione: fettine di patate dello spessore di 3 mm e del diametro di 5-6 cm, ricavato con la mandolina o il coltello.

Tipo di cottura: pelare, lavare, sbianchire e cuocere al forno con l'aggiunta, a cottura quasi ultimata, di cipolla filangé stufata al burro; terminare la cottura salando e pepando. Spolverare di prezzemolo trito prima di servire.

Guarnizione: piatto a sé oppure per accompagnare carni che portano questo nome (ad esempio, agnello alla Boulangèr).

Materiale necessario: bacinella n. 2 con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, mandolina, casseruola, colapasta, placchette da forno, tegamini da forno, spatola di legno.

Note: le patate devono essere ben rosolate, ma non secche.



### *Pommes sautées*

Lavorazione: patate lavate e bollite con la buccia, pelate, tagliate a fettine rotonde dello spessore di 3-4 mm e del diametro di 5-6 cm.

Tipo di cottura: pelare le patate dopo che si sono raffreddate e tagliarle con il coltellino nelle dimensioni indicate; saltarle in padella al burro, aggiungere, alla fine, del prezzemolo tritato al momento del servizio.

Guarnizione: piatti a sé o piatti che portano questo nome.

Materiale necessario: bacinella n. 2 con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, mandolina, torcione, vassoio, placchetta, vassoio per il servizio o legumiera.

Note: Devono risultare ben rosolate e croccanti; ricordarsi sempre di cospargere con prezzemolo tritato prima di inviare per il servizio. Attenzione: la cottura delle patate non deve essere a fuoco vivace, perché si potrebbero rompere; badare che la cottura sia giusta e non eccessiva, partendo sempre dall'acqua fredda.



### *Pommes sablées*

Lavorazione: come le pommes en dés con l'aggiunta di pan grattato.



### *Pommes Anna*

Lavorazione: Patate tagliate a fettine dello spessore di 3 mm e del diametro di 4-5 cm

Tipo di cottura: lavare, pelare, tagliare a fettine, cuocere con burro chiarificato, poi collocare in appositi stampi con una fettina di bacon sul fondo dello stampo a tartelletta e disporre a cerchio le patate pressando leggermente. Passare in forno per qualche attimo, sformare e servire ben calde.



<p>Guarnizione: piatti a sé o piatti che portano questo nome.</p> <p>Materiale necessario: bacinella n. 2 con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, mandolina, torcione, vassoio, placchetta, tartellette, vassoio per il servizio o legumiera.</p> <p>Note: le pommes Anna possono essere anche preparate per più porzioni, si serviranno così a parte della vivanda e saranno posizionate in sala davanti al commensale.</p>	
<p><i>Pommes purées</i></p> <p>Lavorazione: patate pelate, lavate e tagliate in pezzi regolari, cotte in acqua e sale, passate al setaccio.</p> <p>Tipo di cottura: aggiunta di burro, latte, profumo di noce moscata. Amalgamare bene con spatola di legno vigorosamente per ottenere un composto soffice e ben omogeneo. Conservare in bagnomaria per il servizio.</p> <p>Guarnizione: per accompagnare piatti diversi a base di salsa o stufati (ad esempio, basato).</p> <p>Materiale necessario: bacinella con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, coltellino a lama curva, marmitta per cuocere, colapasta, setaccio, bacinella per la preparazione, spatola di legno, grattugia noce moscata, contenitore per bagnomaria, cucchiaino o sac à poche con bocchetta rigata per servizio.</p> <p>Note: per un buon risultato, montare con burro morbido lavorando energicamente con la spatola e aggiungendo il latte a poco a poco.</p>	
<p><i>Pommes mousseline</i></p> <p>Lavorazione: come per le pommes purées.</p> <p>Tipo di cottura: purea di patate arricchita con panna.</p> <p>Guarnizione: piatto a sé oppure di accompagnamento di piatti stufati e salsati (ad esempio, lingua al Madera).</p> <p>Materiale necessario: vedi pommes purées.</p>	
<p><i>Pommes duchesse</i></p> <p>Lavorazione: forma conica di media grandezza ottenute con sac à poche e con bocchetta rigata, delle dimensioni di 5 cm di base e 6 cm di altezza.</p> <p>Tipo di cottura: patate pelate, lavate, tagliate a pezzi regolari e cotte in acqua e sale, passate al setaccio. Aggiunta di burro, tuorli d'uovo, parmigiano. Amalgamare con spatola di legno in modo da ottenere un composto omogeneo, inserire nella tasca con bocchetta rigata e ricavare la patata. Pennellare con uova battute e dorare in forno caldo.</p> <p>Guarnizione: piatti con salse o arrostiti.</p> <p>Materiale necessario: bacinella con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, casseruola per cuocere, setaccio, colapasta, bacinella, sac à poche, bocchetta rigata, spatola di legno, placchetta bassa per forno, ciotola per uovo battuto, pennello.</p> <p>Note: il composto va lavorato e le forme vanno prodotte con le patate a caldo.</p> <p>Alcuni derivati: pommes gallette, pommes marquise, pommes riviere,</p>	

<p>pommes croquette, pommes Williams, pommes brioches.</p>	
<p><i>Pommes croquettes</i></p> <p>Lavorazione: composto a Pommes Duchesse con il quale si ricavano dei "turaccioli" della lunghezza di 5 cm e del diametro di 2 cm.</p> <p>Tipo di cottura: partendo dalla base del composto a Pommes Duchesse, mettere in sac à poche con o senza bocchetta liscia, l'importante è che il diametro non sia superiore a 2 cm. Su un plateau infarinato formare dei salsicciotti che, una volta raffreddati, saranno tagliati a forma di turacciolo. Passare alla farina, all'uovo battuto, al pane grattugiato e friggere in abbondante materia grassa.</p> <p>Guarnizione: piatti con salsa o arrosti.</p> <p>Materiale necessario: come le Pommes Duchesse.</p> <p>Note: mai coprire con cloche, trattandosi di vivanda frita.</p>	 <p>pinoazz's blog</p>
<p><i>Pommes gallette</i></p> <p>Lavorazione: a forma di piccolo disco, 5 cm di sezione per 2 cm di altezza; quadrigliate.</p> <p>Tipo di cottura: dal composto base a Pommes Duchesse ben amalgamato, ricavare dei cilindri, ridare una perfetta forma al disco, quadrigliare la parte superiore e disporre sul vassoio, precedentemente spolverato di farina; al momento del servizio spennellare con uovo battuto e dorare al burro in padella nera.</p> <p>Guarnizione: piatti con salsa o arrosti.</p> <p>Materiale necessario: vedere materiali per composto di base (Pommes Duchesse), sostituendo il sac à poche con una spatola da cucina.</p> <p>Note: lavorare il composto a caldo, senza impastare troppo e con una certa velocità. Usare soltanto una giusta quantità di farina per spolverare durante le operazioni.</p>	 <p>pinoazz, blog</p>
<p><i>Pommes marquise</i></p> <p>Lavorazione: vedi pommes gallette.</p> <p>Tipo di cottura: stesso procedimento delle pommes gallette con aggiunta al composto base di 100 g di purea di pomodoro.</p> <p>Guarnizione: piatti con salsa o arrosti.</p> <p>Materiale necessario: Vedere materiali per composto di base (pommes duchesse), sostituendo il sac à poche con una spatola da cucina.</p>	 <p>pinoazz's blog</p>
<p><i>Pommes dauphine</i></p> <p>Lavorazione: a forma di turacciolo di 2 cm di altezza e di 1,5 cm di larghezza.</p> <p>Tipo di cottura: composto a pommes duchesse con l'aggiunta nello stesso peso di paté à choux; amalgamare per bene il composto e con una tasca liscia ricavare dei cilindri a forma di turacciolo. Cuocere in abbondante materia grassa ben calda. Guarnizione: piatti alla griglia; piatti con salsa (ad esempio, Tournedos alla Rossini). Materiale necessario: bacinella, spatola di legno, sac à poche, bocchetta liscia (Ø 1,5 cm).</p>	 <p>pinoazz's blog</p>

<p>Note: per evitare di bruciarsi, il composto va messo su quadratini di carta oleata, in modo da friggere senza schizzare; segue le regole del fritto.</p>	
<p><i>Pommes Lorette</i></p> <p>Lavorazione: stesso composto base a pommes duchesse e paté à choux, cambia soltanto la forma dalla pommes dauphine; la pommes Lorette è a forma di rosellina.</p> <p>Tipo di cottura: vedi pommes dauphine; cambia soltanto la forma.</p> <p>Guarnizione: piatti alla griglia; piatti con salsa (ad esempio, Tournedos alla Rossini). Materiale necessario: bacinella, spatola di legno, sac à poche, bocchetta rigata (0 1,5 cm).</p>	 <p>pinoazz's blog</p>
<p><i>Pommes Byron</i></p> <p>Lavorazione: passato di patate, amalgamato con burro; con due cucchiari ricavare un grosso uovo.</p> <p>Tipo di cottura: Pelare le patate, lavarle e cuocerle in acqua salata, scolarle, passarle al setaccio, amalgamarle con burro, mettere a punto di sale e con due cucchiari ricavare la forma di un grosso uovo, depositare su placchetta bassa da forno, cospargere con parmigiano, nappare con salsa Mornay, cospargere di parmigiano, irrorare di burro fuso e gratinare in forno. Servire ben calde.</p> <p>Guarnizione: arrostiti o piatti con salsa.</p> <p>Materiale necessario: bacinella con acqua, vassoio per pelare, pelapatate, spelacchino a lama curva, casseruola, colapasta, setaccio, bacinella, cucchiari, placchetta bassa da forno, pennello.</p> <p>Note: le patate devono essere ben calde e si devono presentare gratinate e ben colorite.</p>	 <p>pinoazz's blog</p>
<p><i>Pommes Macaire</i></p> <p>Lavorazione: polpa di patate, modellata a forma trapezoidale con base di 5-6 cm e altezza di 3 cm.</p> <p>Tipo di cottura: lavare le patate e cuocerle al forno con la buccia, pelarle e schiacciarle con la frusta, unire burro, parmigiano e prezzemolo tritato; lavorare con spatola di legno, riempire pressando gli stampini rotondi e conici precedentemente imburattati e cosparsi di pane grattato, passare in forno, fare dorare e servire ben caldi.</p> <p>Guarnizione: arrostiti o piatti con salsa.</p> <p>Materiale necessario: teglia da forno, vassoio per pelare, spelucchino a lama curva, bacinella, frusta, spatola di legno, pennello, stampini di latta o alluminio, placchetta bassa da forno.</p> <p>Note: le patate devono essere ben calde e colorite.</p>	 <p>pinoazz's</p>

### *Pommes ideale*

Lavorazione: composto a pommes duchesse, forma semisferica ottenuta con un porzionatore o mestolino di 5 cm di diametro. Stessa preparazione delle pommes duchesse con aggiunta di prezzemolo tritato e brunoise di prosciutto cotto.

Tipo di cottura: dopo aver ben amalgamato il composto formare con il porzionatore, su una placca leggermente imburata, le forme semisferiche, spolverare con parmigiano e irrorare di burro fuso e gratinare al forno.

Guarnizione: carni bianche al forno, oppure saltate o stufate.

Materiale necessario: bacinella con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, casseruola per cuocere, setaccio, bacinella, spatola di legno, placchetta bassa per forno, ciotola per uova battute, mestolino o porzionatore per gelati.

Note: il prezzemolo va sempre tritato fresco e ben strizzato per non inverdire il composto.



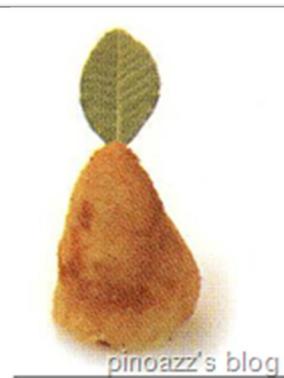
pinoazz's blog

### *Pommes Williams*

Lavorazione: formare una piccola pera ottenuta dal composto a Pommes Duchesse. Tipo di cottura: vedere composto a Pommes Duchesse. Con l'aiuto di un cucchiaio o mestolino o porzionatore, ricavare la quantità necessaria a formare una piccola pera. Passare alla farina, all'uovo battuto e panare con pane grattugiato. Inserire nell'estremità un gambo di prezzemolo fresco o un pezzetto di spaghetti fine in modo da creare il picciolo della pera. Friggere in abbondante materia grassa.

Guarnizione: piatti di carne bianca stufati o saltati.

Materiale necessario: bacinella con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, casseruola per cuocere, setaccio, colapasta, bacinella, cucchiaio, spatola di legno, placchetta bassa, ciotola per uovo battuto, mestolino o porzionatore per gelati.



pinoazz's blog

### *Pommes brioches*

Lavorazione: forma classica a brioche ottenuta dal composto a Pommes Duchesse. Tipo di cottura: partendo dal composto di base a pommes duchesse, con l'aiuto di un porzionatore o di un mestolino, creare la parte inferiore della preparazione, depositandola su una placca leggermente imburata; al centro praticare una leggera pressione e porre all'interno della parte concava una pallina di composto. Lucidare con uovo al momento di mettere in forno e far gratinare.

Guarnizione: piatti di carni bianche, al forno o stufate.

Materiale necessario: bacinella con acqua, pelapatate, vassoio per pelare, marmitta per cuocere, setaccio, bacinella, spatola di legno, placchetta bassa per forno, ciotola per uova battute, pennello, mestolino o porzionatore per gelati.



pinoazz's blog