



## Gaufres di patate (Waffles salati): ricetta leggera e senza burro

Chiamati “**Gaufres de pommes de terre**“ sono una ricetta di origini francesi ma ormai diffusa e apprezzata anche in Italia: serviteli per un aperitivo o come stuzzichino

Soffici, dorati e versatili, i **Gaufres di patate** – conosciuti anche come *Waffles salati* – sono una preparazione di origine francese che ha conquistato anche le tavole italiane. Si tratta di una **ricetta semplice** realizzata con pochi grassi e perfetta da servire in tante varianti: con **verdure di stagione**, formaggi freschi spalmabili oppure, per chi ama il contrasto dolce-salato, con **confetture artigianali** o cioccolato fondente.

In questa versione viene utilizzato **olio extravergine d’oliva al posto del burro**. Inoltre, scegliendo **latte di soia o delattosato** e Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi, si ottiene un piatto **completamente privo di lattosio**.

### Gaufres di patate: ricetta dei waffles salati senza burro



## Ingredienti

La ricetta che segue è pensata per **6 gaufres** e richiede l'uso di un **waffle maker**, ossia l'apposita piastra per cialde che si trova facilmente nei negozi di elettrodomestici o online.

- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 300 g di patate sbucciate
- 1 uovo intero
- 75 g di latte (anche di soia o delattosato)
- 60 g di farina 00
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di lievito per torte salate



Il waffle maker si trova in tutti i negozi di elettrodomestici.

## Preparazione

1. **Preriscaldare il waffle maker** seguendo le istruzioni del produttore.
2. In un boccale, **frullate il Parmigiano** per circa 20 secondi alla massima velocità e lasciatelo nello stesso contenitore.
3. **Aggiungete le patate sbucciate e tagliate** a cubetti e frullate ancora per 10 secondi alla massima velocità.
4. **Unite latte, farina, olio, un pizzico di sale e l'uovo.** Frullate per 10 secondi a velocità media.
5. **Aggiungete il lievito setacciato** e frullate nuovamente a velocità media per altri 10 secondi, fino a ottenere un impasto fluido e omogeneo.
6. **Versate l'impasto sulla piastra calda** del waffle maker e cuocete ogni coppia di gaufres per circa 6-7 minuti, fino a doratura.
7. **Servite caldi**, accompagnandoli con [Gorgonzola](#) cremoso o altre salse e condimenti a piacere. ?



## Consiglio

Potete preparare le gaufres in anticipo, conservarle in frigorifero e scaldarle qualche minuto nel forno prima di servirle, così torneranno fragranti come appena fatte.

### Data di creazione

09/08/2025

### Autore

redazione