

# Come fare la schiacciatina di patate, golosa e senza lievito

**Autore:** Redazione

**Data:** 20 Aprile 2020



La **ricetta** della **schiacciatina di patate** si realizza [senza lievito](#), è semplice e buonissima. Si tratta di una schiacciatina **senza lievito** sottile ma **morbida**, che richiede ingredienti semplici. È molto probabile che li abbiate già in casa.

Si accompagna bene a **salumi e formaggi**, è ottima come [antipasto](#) o in generale, per quelle occasioni in cui volete preparare qualcosa di sfizioso e originale.

Le [ricette senza lievito](#) ci vengono in aiuto quando non possiamo recarci al supermercato o anche quando il lievito non è disponibile. La schiacciatina di patate è molto versatile e, qualora non aveste le patate, potete utilizzare una qualsiasi verdura, come le zucchine (vi basterà tagliarle a julienne e ripassarle in padella).

## Come fare la schiacciatina di patate

## Ingredienti

- 250 g di patate
- 300 ml di acqua
- 1 uovo
- 180 g di farina
- sale
- 30 ml di olio extravergine di oliva
- 30 g di formaggio grattugiato
- rosmarino

## Procedimento

1. Prendete una ciotola e mettetevi l'acqua, l'olio, il formaggio, il sale e la farina.
2. Mescolate bene con una frusta, fino a ottenere un impasto liscio, ma liquido.
3. Tagliate molto finemente a fette le patate, che avrete pelato.
4. È importante che le patate siano molto sottili, potete utilizzare una mandolina.
5. Aggiungete le patate all'impasto e mescolate con una forchetta o una spatola.
6. A questo punto, vi serve una teglia da forno abbastanza grande (ricordate che la schiacciata è sottile).
7. Rivestite la teglia di carta forno, quindi versate l'impasto.
8. Livellate e spargete bene le patate.
9. Aggiungete il rosmarino (potete anche unire timo e origano, seguite il vostro gusto).
10. Cuocete per 30-35 minuti nel forno ventilato a 190°C (200°C per il forno statico).
11. Sfornate e gustate.

***Buon appetito con la schiacciata di patate!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/schiacciata-di-patate-ricetta-senza-lievito/>

Generato il 21/05/2025