

## VARIETATS DE PATATES I ELS SEUS USOS

La màxima a recordar, de manera esquemàtica, és: la patata, com més groga sigui, millor fregeix; les patates més blanquinoses són per bullir.

**Varietat AGRA:** És de les més **recomanable per fregir**.

Però també són molt bones bullides , cuites o al forn ja que no es desfan al cuinar-les i a més tenen un sabor molt agradable.

Gairebé s'n poden trobar tot l'any. És molt compacte i té una pell fina. Solen tenir una mida més aviat gran.

**Varietat KENNEBEC:** Es **recomanable per fregir**.

També es bona per fer al forn, a la brasa, per fregir, bullir o fer al microones.

Té menys quantitat d'aigua, és més madura, té els sucres una mica més pujats, aguanta més una cocció calenta.

**Varietat MONALISA:** Serveixen per a tot, encara que són més **ideals per fregir i per cocció al forn**.

És potser la patata més versàtil del mercat. Bullida es fa ràpid i queda tova i al forn també es fa més ràpid i queda estovada. No es recomana per fer purés, però sí que pot utilitzar per fregir, encara que no és tan ideal com l'agra.

És molt farinosa i té més quantitat d'aigua que les altres dues. És una mica més groga.

**Varietat VIOLETA:** És una patata originària de la Bretanya. Té un color morat que destenyeix. L'hem de bullir amb la pell i un cop cuita, retirar-li, perquè si no la patata ens quedarà blanca.

El color violeta que pot variar en la seva tonalitat, i fins i tot mostrar tons més blavosos o jaspiats amb tons blanquinosos.

**Varietat BUFFET:** Recomanable **per bullir** tot i que és molt més farinosa i se'ns pot esmicolar. per fer purés, sopes i cremes.

Destaca per la seva cremositat. Hi ha dues varietats de bufet, la blanca i la vermella, ambdues som molt saboroses.

**Varietat RED PONTIAC:** És la més còmoda **per coure i fer al vapor** i no tant recomanable per a altres usos. És molt fàcil de detectar pel color vermell de la seva pell, és irregular, amb bonys. Costa una mica més de pelar. És ideal per a les coccions llargues perquè és molt ferma i ens aguanta tota sencera.

**Varietat RATT:** És la més preuada pels cuiners. És la més flexible, et permet fer el que vulguis.

**Varietat CARPENTIER:** Per **fregir**

**Varietat LISETA:** Per **fregir**

**Varietat MONDIALE:** Per **fregir**

**Varietat WARLY ROSE:** Per **fregir**