

Guia de varietats de patates i els seus usos culinaris

written by Joan Vicens Agustí Enríquez



Guia de varietats de patates i els seus usos

📖 Guia de varietats de patates i els seus usos culinaris

Les patates no són totes iguals! De fet, depenent de la seva varietat, poden tenir més o menys midó, una textura més o menys ferma i una pell més o menys gruixuda. Per aquest motiu, aquestes diferències fan que algunes siguin millors per a un tipus de cuina que no pas per a un altre.

Així doncs, a continuació, et mostrem una selecció de les varietats més comunes i et recomanem per a què les pots utilitzar.

[📄 Descarrega la guia \(PDF\)](#)

📖 Patates FERMES (baix contingut de midó / alta aigua)

Són les més **fermes i compactes**, mantenen bé la forma quan es cuiten i són ideals per a preparacions on no vols que es desfacin.

- **Varietats recomanades:** La Ratte, Ratte du Touquet, Chérie, Annabelle

Millor per: Amanides, guisats, bullides, al vapor sense desfer-se, fondue o estofat lleuger.

📖 Patates UNIVERSALS (midó mitjà / aigua equilibrada)

Són les més **versàtils**, bones per a gairebé qualsevol preparació. Mantenen la forma però no són excessivament farineres.

- **Varietats recomanades:** Àgata 🍠, Charlotte, Nicola, Desiree

Millor per: Guisar, fregir, bullir, rostar al forn, tostar.

🍠 Àgata

- **Característiques:** Pell fina, carn homogènia i suau sense ser farinera.
- **Tipus:** Universal
- **Textura:** Ferma
- **Millor per:** Truita tradicional, patates bullides, guisats o rostides.
- **Avantatge:** Manté bé la forma i té un sabor equilibrat.

📖 Patates FARINERES (alt contingut de midó / baixa

aigua)

Són **suaus i farineres**, perfectes per a preparacions que requereixen una textura més desfeta o cremosa.

- **Varietats recomanades:** d’Orís blanca (de buffet) 🍠, Bintje, Kennebec, Russet Burbank

Millor per: Puré, al vapor, gratinades, bullides per a amanides (si no et molesta que es desfacin una mica).

🍠 d’Orís blanca (de buffet)

- **Característiques:** De forma allargada, pel fina i rogenc o groguenc.
- **Tipus:** Farinera
- **Textura:** Suaulenta
- **Millor per:** Truita molt suau o “abandonada”, puré, patates al vapor.
- **Avantatge:** Textura molt suau i sabor dolçet.

🍠 Patates de PEL ROGENCA (generalment universals o farineres)

Tenen una pell més gruixuda i una carn groga o daurada. Són molt aromàtiques i són molt populars en cuina mediterrània.

- **Varietats recomanades:** Monalisa, Marabel, Red Pontiac, Laura

Millor per: Freir (xips, patates rostides), bullir, guisar, al forn.

🍠 Taula resum: Varietats i usos

Varietat	Tipus	Textura	Millor per...
Àgata	Universal	Fermesa	Truita, guisats, bullides
d’Orís blanca	Farinera	Suaulenta	Puré, truita suau
Charlotte	Universal	Ferma	Amanides, guisats
Ratte / Chérie	Ferma	Molt ferma	Amanides, fondue
Russet	Farinera	Farinera	Puré, gratin
Desiree	Universal	Fermesa	Roastar, fregir

Varietat	Tipus	Textura	Millor per...
Red Pontiac	Universal	Fermesa	Xips, patates rostides

📖 Consells de cuina

- **Per a la truita de patates:**
 - Si vols una **truita estructurada i tradicional**, usa **Àgata**.
 - Si vols una **truita més suau i cremosa**, usa **d'Orís blanca**.
 - Si vols jugar amb textures, combina les dues varietats!
- **Per a xips o patates rostides:** Tria varietats universals o farineres com **Russet, Desiree o Red Pontiac**.
- **Per a amanides o guisats:** Tria varietats fermes com **Àgata, Charlotte, Chérie o Ratte**.