

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cestini di purè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di patate
60 g di parmigiano grattugiato
2 tuorli
30 g di burro
sale.

PER LA BESCIAMELLA

1 bicchiere di latte
20 g di burro
20 g di farina.

PER IL RIPIENO

250 g di funghi misti
2 cubetti di spinaci congelati.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate, passarle allo schiacciapapate, metterle in una terrina con il parmigiano, il sale, il burro e un tuorlo.



- 2 Mescolare bene tutto poi aggiungere l'altro tuorlo.

Imburrare o mettere la carta forno in una teglia.

Con l'aiuto di una siringa per dolci, con una grossa bocchetta a stella, formare dei cestini.

Fare prima il cerchio sovrapponendo 3 giri di pasta, conservando un po' di pasta per il fondo.





- 3 A parte, in una padella, friggere i funghi e, in un'altra, cuocere gli spinaci con olio e sale per circa 10 minuti.



4 Preparare la besciamella con il burro, la farina e il latte.



- 5 Dividere la besciamella in due parti, una si mette nel composto di spinaci e l'altra nei funghi.



- 6 Mescolare tutti e due i composti e farcire i cestini.



- 7 Cuocere in forno a 210°C per 20 minuti.

