

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ciambella di patate profumata allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di patate
1 uovo
1 carota
prosciutto crudo
formaggio Asiago
1 noce di burro
zafferano
foglioline di basilico
semi di papavero
pomodorini
pangrattato
parmigiano grattugiato
aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate e la carota in acqua salata con l'aggiunta di un pizzico di zafferano. Cotte le verdure passarle in un passaverdura e lasciarle raffreddare leggermente, quindi unire il parmigiano grattugiato, una noce di burro, il pangrattato, l'uovo, il basilico tritato, l'aglio a pezzettini e mescolare il tutto. Mettere uno strato di patate in uno stampo a ciambella, meglio se in silicone, adagiarvi sopra il prosciutto crudo e l'asiago, poi ricoprire con un altro strato ed infornare per 20 minuti circa a 200°.

Sformare la "ciambella", spolverarla con parmigiano e decorarla con semi di papavero, foglioline di basilico e pomodorini.



NOTE