

SECONDI PIATTI

Nido saporito di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di patate
2 uova
1 fetta di prosciutto cotto
1 fetta di fontina valdostana
burro
prezzemolo
parmigiano grattugiato
pangrattato
pepe
sale.

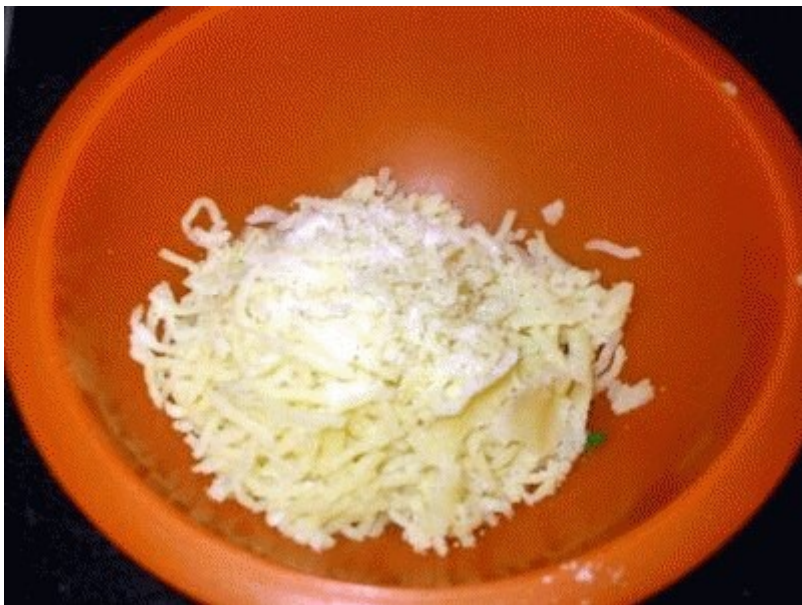
PREPARAZIONE

1 Bollire le patate in acqua salata.



- 2 In una terrina spezzettare 20 g di burro, qualche foglia di prezzemolo e schiacciare le patate ben calde, in modo che il burro si sciolga.





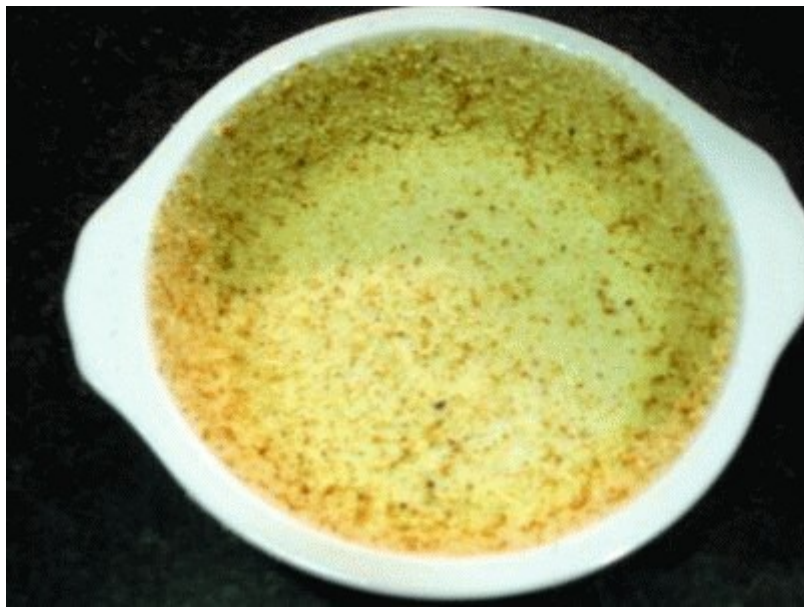
3 Mescolare il tutto e unire 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, salare e pepare.

Poi montare un albume a neve e incorporarne 3 cucchiainate all'impasto con movimento dal basso verso l'alto per non far smontare il tutto.





- 4 Ungere di burro una teglietta monoporzione, spruzzarla di pan grattato, stendere il composto, ricavare con un cucchiaino un incavo e creare un cornicione usando una sacca da pasticceria, in alternativa usare un sacchetto per alimenti, spingendo l'impasto in un angolo del sacco e poi praticando un taglio di adeguate dimensioni.



5 Aiutandosi con un pennello, coprire di rosso d'uovo e infornare a 180° per 10 minuti.



- 6 Mentre la preparazione sta gratinando tritare la fetta di prosciutto cotto e grattugiare con una grattugia a fori larghi un pezzetto di fontina Valdostana.



7 Il nido intanto starà iniziando a colorare.

Tirarlo fuori dal forno e nell'incavo porre il trito di prosciutto, poi l'uovo con un pizzichino di sale, infine il formaggio ed un ricciolo di burro.



8 Rimettere in forno e appena il bianco tende a rapprendere sfornare e servire.



Ingredienti per 1 persona.

NOTE