

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate Duchessa

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER CUCINARE LE PATATE DUCHESSA

PATATE 50 gr
BURRO MORBIDO 60 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 50 gr
TUORLO D'UOVO 2
SALE
PEPE

Le patate duchessa sono un contorno raffinato e gustoso, ideale per pranzi e cene formali. La loro consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno, ottenuta con purè di patate, burro e uova, le rende perfette per accompagnare arrostiti o piatti di pesce. Una ricetta semplice ma di grande effetto, che conquisterà tutti a tavola.

COME FARE LE PATATE DUCHESSA

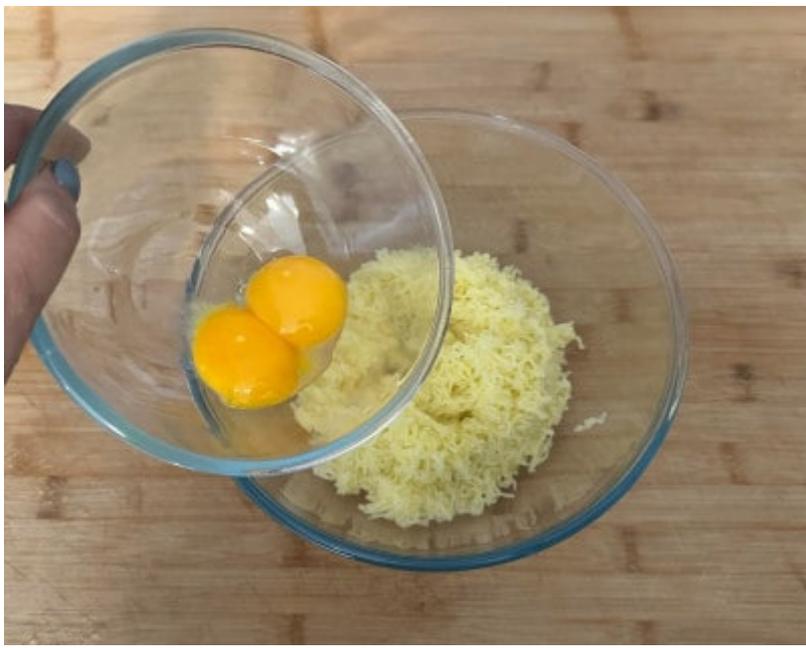
- 1 Lava le patate e, senza sbucciarle, mettile in una pentola di acqua fredda. L'acqua deve essere sufficiente a ricoprire tutte le patate. Accendi il fornello e, da quando l'acqua inizia a bollire, calcola 40 minuti prima di scolare le patate. Per verificare la cottura delle patate, infilzane una con un coltello o una forchetta, se la posata entra nella patata senza incontrare resistenza, vuol dire che è cotta alla perfezione.



- 2 Dopo aver scolato le patate, sbucciale e passale al passaverdure, o schiacciale con lo schiacciapatate. Questa operazione va fatta quando i tuberi sono ancora caldi. Raccogli le patate schiacciate in una ciotola.



3 Aggiungi alla purea di patate i tuorli, il parmigiano, il burro morbido, sale e pepe.





- 4 Mescola gli ingredienti con una frusta per rendere il composto più liscio, infine con l'aiuto di una spatola raccogli il composto e trasferiscilo nella sac a poche.





- 5 Fodera con carta forno una teglia bassa e larga, con la sac a poche forma dei ciuffetti di purea non troppo grossi, distanziandoli di qualche cm l'uno dall'altro. Accendi il forno a 190°C quando il forno sarà caldo, inforna la teglia con le patate duchessa e cuocile per circa 15 minuti. Quando le patate duchessa saranno cotte, sfornale e servile ancora calde.



PATATE DUCHESSA: ELEGANTI E SQUISITE, PERFETTE PER OGNI

Le patate duchessa sono un classico della cucina francese, conosciute per la loro **forma elegante** e il **sapore ricco e delicato**. Questo piatto, realizzato con un **purè di patate** arricchito con burro, tuorli d'uovo e noce moscata, viene **modellato in rosette** con una sac à poche e **dorato in forno**. Le patate duchessa sono **croccanti fuori e morbide dentro**, perfette per accompagnare piatti di carne, pesce o per essere servite come antipasto raffinato. **Ideali per cene formali o occasioni speciali**, sono facili da preparare e aggiungono un **tocco di classe a qualsiasi tavola**.

COME CONSERVARE LE PATATE DUCHESSA

Le patate duchessa possono essere conservate in frigorifero per 2-3 giorni, chiuse in un contenitore ermetico. Prima di servirle, ti consigliamo di passarle in forno a 180°C per circa 5-6 minuti per farle tornare croccanti all'esterno e morbide all'interno. **Se preferisci, puoi congelarle prima della cottura in forno:** disponile su una teglia e congelale singolarmente, poi trasferiscile in un sacchetto per congelatore. **Quando vorrai cuocerle, basterà infornarle direttamente congelate.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare il purè di patate avanzato per creare altre ricette gustose. Ad esempio, puoi preparare delle [crocchette di patate](#) aggiungendo formaggio e prosciutto, oppure un goloso [gateau di patate](#). Se ti avanzano delle patate duchessa già cotte, puoi trasformarle in un delizioso [sformato di patate](#) o usarle come base per preparare una [torta salata di patate](#). **In questo modo, non sprecherai nessun ingrediente e potrai creare nuovi piatti creativi.**