

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Sformato di patate con decorazione di patate duchesse

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER LO SFORMATO

1 kg patate da purée  
500 g ricotta romana  
1 ciuffo prezzemolo  
100 g burro  
pangrattato  
sale  
pepe.

### PER LE DUCHESSE

500 g patate  
3 tuorli d'uovo  
50 g burro  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Lessate le patate per lo sformato e passatele, unite il burro, il sale, il pepe, la ricotta passata al setaccio, e per ultimo il prezzemolo tritato. Imburrate e spolverate con del pangrattato uno stampo da forno.

Versate dentro l'impasto livellandolo bene.

A parte lessate le altre patate, passatele, unite il burro, il sale, il pepe, i tuorli d'uovo e mescolando formate una bella crema.

Con la sacca apposita ed il beccuccio a stella disegnate sulla tortiera un reticolato.

**2** Infornate nel forno preriscaldato a 180-200° per 20 minuti circa. Servite quando la superficie sarà dorata.