

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 DUCESSE

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 disegnete sulla tortiera un reticolato.

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