

ANTIPASTI E SNACK

Patate duchessa al pomodoro

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **patate duchessa al pomodoro**, sono una variante colorata delle [classiche patate duchessa](#), immagina come sarebbero belle entrambe **le ricette** servite su un tavolo imbandito a **buffet**. La festa inizierebbe subito a colpo d'occhio! Le **patate duchessa al pomodoro** sono un **contorno semplice**, che si **accompagna benissimo a carni e pesci**, sono un po' più laboriose rispetto alle normali **patate lesse** o **patate arrosto**, ma il risultato finale val bene le poche decine di minuti spese a cucinarle.

Segui la nostra ricetta completa di passo passo fotografico per cucinare con le tue mani queste buonissime patate duchessa al pomodoro e portale in tavola per riscuotere i meritati complimenti!

Ecco altre [ricette di contorni di patate](#) che potrebbero piacerti:

[Patate al forno con pancetta](#)

[Parmigiana di patate](#)

[Patate al bacon](#)

[Patate in padella](#)

[Patate al forno](#)

INGREDIENTI

PATATE della stessa dimensione - 500 gr

BURRO 50 gr

TUORLO D'UOVO 2

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 80 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate duchessa al pomodoro, pela le patate e immergile in una pentola con abbondante acqua fredda, metti la pentola sulla fiamma e falla raggiungere il bollore. Lessa le patate per 30 minuti dal bollore, una volta cotte, scolale e passale in uno schiacciapatate, o schiacciale con la forchetta, in modo da ottenere una purea.





- 2 Raccogli la purea di patate in una ciotola e unisci il burro a cubetti, quindi mescola per farlo amalgamare bene. Regola di sale e di pepe e mescola nuovamente fino ad avere una crema liscia e senza grumi.





- 3 Unisci i due tuorli e il concentrato di pomodoro, quindi riprendi a mescolare finché il tutto non sarà ben omogeneo.





- 4 Versa l'impasto per le patate duchessa al pomodoro dentro una tasca da pasticciare con la punta a stella larga, foderi una teglia con carta forno e forma dei ciuffetti di patate del diametro di 5 cm. circa. Cuoci in forno già caldo a 200°C per 15 minuti, poi accendi il grill e lascia cuocere per altri 5 minuti così da far dorare la parte superiore. Sforna e servi subito in tavola le patate duchessa al pomodoro.





CONSIGLIO

Ti consiglia di cospargere un po' di origano sopra le patate duchessa al pomodoro prima di infornare, così da avere un gusto più intenso, quasi alla pizzaiola.

CONSERVAZIONE

Le patate duchessa al pomodoro si conservano in frigorifero per massimo 2 giorni e, una volta completamente fredde, si possono congelare e scaldare in forno 2 minuti prima di servire in tavola.