

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cestini di patate e piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

350 gr patate lesse  
25 gr burro  
2 cucchiaini di latte  
1 uovo  
formaggio grattugiato  
120 gr piselli  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Ridurre le patate in purea, aggiungere il burro, il latte, l'uovo, sale e il formaggio. Amalgamare bene il tutto. Mettere il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella. Su una teglia da forno ben unta formare tanti piccoli cestini, mettere in forno caldo (200°) per circa 20'. Intanto far lessare i piselli in acqua, appena cotti scolarli e, quando i cestini sono pronti, distribuirli al centro.