

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 cucchiari 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.