

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spuma di patate dorata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg patate a pasta gialla
- 50 cl latte
- 60 g burro
- 40 g formaggio groviera grattugiato
- 1 bustina zafferano.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate in acqua leggermente salata senza togliere la buccia; spellatele e passatele subito caldissime allo schiacciapatate, mettetele sul fuoco, cominciate a diluire con il latte tiepido e mescolate con vigore in modo che non si formino grumi.

Dopo un quarto d'ora ritirate dal fuoco, aggiungete lo zafferano diluito con un po' di latte, mescolate in modo che il passato assuma un colore uniforme.

Insaporite con il formaggio grattugiato e servite come contorno di arrosti.