

ANTIPASTI

Ricci di patate

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Patate	400 g
Burro	20 g
Latte	5 cl
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Pepe	
Sale	

PER DECORARE A PIACERE

Carote lessate

Pinoli

Lamelle di mandorle

Preparazione

- 1 Sbucciate le patate e lavatele. Tagliatele a dadi e mettetele in una pentola con un cucchiaino di sale. Coprite con acqua fredda e portate a ebollizione.
- 2 Lasciate cuocere per circa 20 minuti, quindi scolate, dopo aver controllato che siano tenere. Versate le patate nel passaverdura e aspettate 2 minuti, finché smettono di emettere vapore.
- 3 Scaldate il latte con il burro e versatelo in una ciotola. Passate le patate direttamente sopra la ciotola e mescolate bene per ottenere un purè omogeneo, ma denso.
- 4 Se fosse troppo asciutto, aggiungete un poco di latte, anche freddo. Salate, pepate leggermente e unite il formaggio.
- 5 Confezionate 8 sfere leggermente appiattite: potete utilizzare il cucchiaio per le porzioni del gelato oppure le mani. Allineatele su una teglia ricoperta con carta da forno.
- 6 Decorateli a vostro piacere. Poi, passateli brevemente (3 minuti) nel forno caldo prima di portare a tavola.