

CONTORNI

Anello di patate e cavolfiore

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Patate farinose	1000 g
Ricotta	200 g
Formaggini petit-suisse	2
Uova	3
Burro	60 g
Formaggio grattugiato	30 g
Scalogno	1
Cavolfiore piccolo	1
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e cuocetele a vapore per 20-25 minuti. Passatele allo schiacciapatate.
- 2 Nel frattempo scaldate in un tegame una noce di burro, lasciatevi appassire lo scalogno tritato, unite il passato di patate, la ricotta sbriciolata e i formaggini.
- 3 Mescolate e amalgamate con cura. Ritirate dal fuoco, unite al composto un tuorlo alla volta, il formaggio grattugiato, sale, pepe, quindi gli albumi montati a neve ben soda.
- 4 Imburrate uno stampo con il buco, versatevi il composto di patate e ponete in forno preriscaldato a 190 gradi per circa mezz'ora.
- 5 Intanto mondate il cavolfiore, dividetelo a cimette, lessatele al dente in acqua salata e poi insaporitele in un tegame dove avete scaldato una noce di burro e due cucchiaini d'olio.
- 6 Salate e pepate. Sformate l'anello di patate sul piatto da portata e al centro sistemate le cimette. Servite.