Patate duchessa
 Inviato da Patty
Un modo gustoso e alternativo
per servire le patate.
Ingredienti:
 - 500 gr patate
 - 50 gr burro
 - noce moscata
 - 1 uovo intero
 - 1 tuorlo
 - poco lattePreparazione:Sbucciate le patate; tagliatele a spicchi e cuocetele in acqua salata oppure a vapore.
Passatele al setaccio e mettete il passato in una casseruola a fuoco basso ad asciugare. Aggiungete il burro e profumate
con un po' di noce moscata. Quando il composto si sarà ben asciugato, toglietelo dal fuoco, incorporatevi un uovo intero, il
tuorlo e qualche cucchiaiata di latte per ammorbidirlo; lasciate raffreddare. Mettete l’impasto in un sacchetto per
dolci; fate dei mucchietti tipo spumino in una teglia ricoperta di carta da forno. Infornate a forno medio (175°C) per circa 20
minuti.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:55