

Le patate duchesse



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Le patate duchesse sono una preparazione di origine francese. Si tratta di un contorno raffinato ed elegante usato in alternativa alle classiche patate arrosto, è perfetto per accompagnare qualsiasi piatto di carne o di pesce soprattutto in pranzi importanti come quello delle feste. Sono perfette inoltre da inserire in un buffet o come antipasto caldo. Fondamentalmente si tratta di patate lesse condite e ripassate al forno, per quanto sia una ricetta facile da preparare, per una buona riuscita del piatto bisogna avere qualche accortezza, è consigliabile scegliere delle patate farinose come ad esempio le patate rosse.

Ingredienti

500 g di patate rosse
50 g di burro ammorbidito
due tuorli d'uovo
50 g di Parmigiano grattugiato
sale fino
noce moscata

Procedimento

Lavare bene le patate e metterle a lessare con la buccia partendo dall'acqua fredda e far bollire per circa 30 minuti o fino a che con la forchetta non si infilzeranno per bene. Scolare e sbucciare quindi schiacciare ancora tiepide, meglio se con un passaverdure. Unire i tuorli il parmigiano e il burro morbido a pezzetti il sale e una grattugiata di noce moscata se gradita. Amalgamare bene il tutto quando le patate saranno ancora calde in modo che il burro si sciolga bene e

l'impasto risulti molto omogeneo, quindi lasciar freddare il composto. A questo punto rivestire una placca con la carta da forno e dopo aver trasferito il composto in una sac a poche con beccuccio a stella, formare dei ciuffetti distanziati tra di loro. Mettere quindi in forno preriscaldato e ventilato a 180 gradi per 20 minuti circa o fino a quando non saranno dorate. Sfornare e servire calde.