

PATATE DUCHESSA

Ingredienti

- sale
- burro (40gr)
- patate (500gr)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- noce moscata
- pepe nero

Come si prepara

Imburrate una placca da forno con 10 gr di burro.

Sbucciate le patate, lavatele e fatele cuocere a vapore, fino a raggiungere una consistenza morbida.

Scolatele e passatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora calde, disponendole in una terrina.

Aggiungete il burro a pezzetti, due tuorli, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, mescolando finchè gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Mettete il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta dentellata e, premendo, formate dei mucchietti sulla placca.

Spennellateli con l'albume d'uovo leggermente battuto e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, finchè risulteranno dorati.

Servite le patate ben calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	144 kcal
-------------------	----------



603 kJ

Tags

verdure, vegetariane, patate al forno, Patate duchessa, pommes duchesse, pure', cucina per bambini, patate

