

Patate duchessa: l'elegante e sfizioso contorno a forma di rosellina



di Rina Zamorra - 02/05/2016 16:12 | aggiornato 02/05/2016 16:16

Le patate duchessa sembrano tante piccole roselline dorate. Per ottenere la classica forma a ciuffetto si utilizza una sacca da pasticciere e un beccuccio a stella.



Le **patate duchessa** sono croccanti all'esterno e morbide all'interno. Il piacevole effetto croccante-morbido è dovuto alla cottura in forno a 200 gradi.

La ricetta è di origine francese. Nella lista degli ingredienti, infatti, è incluso il **burro** che i francesi utilizzano spessissimo nei loro piatti. Per la preparazione devi solo munirti di una sacca da pasticciere così da realizzare le piccole roselline da infornare.

Le patate duchessa si sposano molto bene con secondi sia di carne che di pesce. Sono perfette, per esempio, con gli arrostiti e con le grigliate di carne.

Sforna delle patate duchessa dorate e saporite e servile in abbinamento ad un secondo di terra o di mare.

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Verdure

Cottura

50 minuti

Dosi

4

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

80 minuti

Ingredienti

Patate

1 kg

Tuorli

4

Noce moscata

1 pizzico

Pepe

q.b.

Uova

2

Burro

100 gr

Sale

q.b.

Preparazione

1. Tira fuori il burro dal frigorifero e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente.
2. Porta a bollore dell'acqua salata e metti a cuocere le patate per circa 25/30 minuti. Controlla la cottura punzecchiando le patate con i rebbi di una forchetta.
3. Scola le patate, passale sotto l'acqua corrente per raffreddarle e elimina la pelle.
4. **Schiaccia le patate con un passaverdure** e trasferiscile in una terrina.
5. Taglia il burro a pezzetti e amalgamalo alle patate schiacciate con un cucchiaino di legno. Aggiungi un pizzico di noce moscata, aggiusta di sale e pepe e continua a mescolare.
6. Trasferisci il composto di patate in un tegame e **mettilo a scaldare su un fornello a fuoco basso**. Mescola di continuo fino ad ottenere un composto uniforme e asciutto.
7. Togli il tegame dal fornello e aggiungi le due uova intere e i quattro tuorli, continuando sempre a mescolare.
8. Imburra una placca da forno e inserisci il composto di patate in una sacca da pasticciere.
9. Prendi il beccuccio a stella e forma tante piccole roselline o tanti grossi ciuffi, simili a quelli che si utilizzano per decorare le torte di compleanno.
10. Inforna in forno preriscaldato a **200 gradi per circa 15/20 minuti**.

11. Sforna le patate duchessa quando sono belle dorate e servile calde con la carne o il pesce.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

