

Anello Di Patate E Cavolfiore

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e cuocetele a vapore per 20-25 minuti. Passatele allo schiacciapatate. 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. 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. Imburrate uno stampo con il buco, versatevi il composto di patate e ponete in forno preriscaldato a 190 gradi per circa mezz'ora. 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. Salate e pepate. Sformate l'anello di patate sul piatto da portata e al centro sistemate le cimette. Servite.

Ingredienti

1000 G Patate Farinose
200 G Ricotta
2 Formaggini Petit-suisse
3 Uova
60 G Burro
30 G Formaggio Grattugiato
1 Scalogno
1 Cavolfiore Piccolo
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 75 minuti.