

## Patate duchesse \* ♦ ♦

**Ingredienti per 4 persone:** 1 kg di patate - 100 gr di burro - 1 uovo intero - 3 tuorli d'uova - sale.

Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi che metterete in una casseruola; copritele con acqua senza spapolare. Scolatele, rimettetele sul fuoco, evaporate, poi passatele allo schiacciap patate (fig. 1). Unite il burro (fig. 2), il sale, il pepe e la uova leggermente sbattute. Sbatte il composto finché sarà spumoso, poi mettetelo nella apposta siringa o sacchetto di tela munito di boccchetta frastagliata di metallo e premetelo a mucchietti, dando la forma che preferite, sulla lastra unita del forno (fig. 3). Con il medesimo composto potrete pure formare dei nidi che riempirete per esempio con pisellini al prosciutto o altro a vostro piacere. Per preparare i nidi, incollate di spirale piatta raggringete la larghezza desiderata (5-6 cm). Attorno al bordo poi, in altezza, fate altri due o tre giri uno sopra all'altro per formare la parete (fig. 4). Spennellate l'im-pasto con uovo sbattuto con sale prima di metterlo in forno caldo a gratinare.

## Crocchette di patate ♦ ♦ ♦

**Per 4 persone:** Fate lessare 1 kg di patate, sbucciatele e passatele al setaccio in una casseruola. Mettete il passato sul fuoco molto basso, mescolatevi 2 tuorli d'uova, sale, noce moscata, sbattetelo bene, poi toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire. A piacere potrete mescolarvi 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato. Con il composto formate delle crocchette a forma cilindrica che passerete nei bianchi d'uova leggermente sbattuti, poi in pangrattato. Fatele friggere nell'olio bollente e sgocciolatele quando saranno dorate.

## Purè di patate ♦ ♦

**Per 4 persone:** Fate lessare in acqua fredda salata 1 kg di patate poi sbucciatele e passatele al passavertice. Aggiungetevi 80 gr di burro o margarina vegetale e sempre sbattendo unite il latte necessario (circa 1 bicchiere), sale e a piacere noce moscata. Quando avrete una spuma soffice e consistente mettetela sul fuoco moderato e continuamente rimessando lasciatele scaldare.

## Patate Chantilly ♦ ♦

**Per 4 persone:** Fate lessare 1 kg di patate con la buccia poi preparatele seguendo le istruzioni della ricetta « Purè di patate ». Disponete subito la purea calda in una pirofila unita di burro, copritela con 100 gr di panna liquida montata a neve con sale e pepe, cospargetela con parmigiano e mettetela in forno caldo (200°) a dorare.

