

Sformato di patate

- Ingredienti: (4 persone)
- 1/2 kg. di patate
- 75 gr. di salciccia fresca
- 100 gr. di burro
- 2 uova
- 40 gr. di parmigiano grattugiato
- farina (per infarinare la teglia)
- noce moscata
- sale

Lavate le patate metterle in una pentola e copritele con acqua fredda con un poco di sale, portate a bollore e fate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti. Sbriciolate la salciccia e fatela rosolare dolcemente in una padella antiaderente. Fate ammorbidire il burro fuori dal frigorifero. Quando le patate saranno cotte, scolatele e fatele un po' raffreddare, pelatele e passatele al passapatate in una ciotola. Aggiungete alle patate 100 gr. di burro ammorbidito, la salciccia rosolata, il parmigiano, i tuorli delle uova, un poco di sale, una grattugiata di noce moscata e mescolate bene gli ingredienti. Montate gli albumi a neve ben ferma e uniteli delicatamente al composto. Imburrate una tortiera e infarinatela poi versatevi il composto di patate e ponete a cuocere in forno già caldo a 190 gradi per 1 ora circa. Lasciate riposare lo sformato per 5 minuti prima di disporlo sul piatto da portata, poi servitelo subito ben caldo.