

PATATE DUCHESSA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 150 g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- sale

Lessate le patate con la buccia.

A cottura ultimata sgocciolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate facendo cadere il passato in una casseruola. Ponete sul fuoco, aggiungete il burro e mescolate con cura.

Togliete dal fuoco e incorporate al composto tre tuorli, salate.

Mettete il purè in una tasca con la bocchetta a stella e, premendo con delicatezza, disegnate tanti piccoli spumoncini sulla placca imburata del forno.

Spennellateli con il quarto tuorlo e ponete in forno preriscaldato a 200°C per alcuni minuti.

Fate dorare e servite subito.