

PURÈ ALL'UOVO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di patate
- 80 g di burro
- 100 g di formaggio grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- 75 cl latte
- sale

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.

Raccogliete il ricavato in una casseruola, aggiungete il burro e mescolate.

Quindi cominciate a versare a filo il latte tiepido.

Dopo 20 minuti togliete dal fuoco, incorporate i tre tuorli una alla volta mescolando velocemente, aggiungete il formaggio, salate ancora se occorre.

Versate in una pirofila imburata e gratinate in forno.