

PURÈ INSOLITO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate
- 1 uovo
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 4 cucchiaini formaggio grana grattugiato
- sale

Lavare le patate, cuocerle in acqua salata per circa 30 minuti, scolarle, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Mettere il passato in una terrina, incorporare l'olio, un bicchiere di acqua, il tuorlo, il grana e mescolare bene. Servire caldo.