
ANELLO DI PATATE E CAVOLFIORE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di patate farinose
- 200 g di ricotta
- 2 formaggini petit-suisse
- 3 uova
- 60 g di burro
- 30 g di formaggio grattugiato
- 1 scalogno
- 1 cavolfiore piccolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e cuocetele a vapore per 20-25 minuti.

Passatele allo schiacciapatate.

Nel frattempo scaldate in un tegame una noce di burro, lasciatevi appassire lo scalogno tritato, unite il passato di patate, la ricotta sbriciolata e i formaggini.

Mescolate e amalgamate con cura.

Ritirate dal fuoco, unite al composto un tuorlo alla volta, il formaggio grattugiato, sale, pepe, quindi gli albumi montati a neve ben soda.

Imburrate uno stampo con il buco, versatevi il composto di patate e ponete in forno preriscaldato a 190°C per circa mezz'ora.

Intanto mondate il cavolfiore, dividetelo a cimette, lessatele al dente in acqua salata e poi insaporitele in un tegame dove avete scaldato una noce di burro e due cucchiaini d'olio.

Salate e pepate.

Sformate l'anello di patate sul piatto da portata e al centro sistemate le cimette.

Servite.