

Sformato di patate

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min
 Cottura: 70 min
 Dosi per: 6 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Media

Lo sformato di patate è un piatto ricco e saporito da servire come contorno o come piatto unico.

Si tratta di morbido purè di patate arricchito con piselli, pancetta e formaggio grattugiato, racchiuso da un involucro di croccanti fette di patate e cotto all'interno di uno stampo da plumcake.

Lo sformato di patate che vi proponiamo contiene piselli e pancetta, ma voi potete aggiungere alle patate le verdure che più vi piacciono, ad esempio, spinaci, zucchine, funghi e tutto ciò che la fantasia vi suggerisce!



Ingredienti:

>> Burro 20 gr	>> Patate farinose (1,1 kg)
>> Dadi Cuore di Brodo Knorr Verdure, 1 vaschetta	>> Pepe q.b.
>> Erba cipollina tritata, 1 cucchiaino	>> Piselli 200 gr
>> Latte 100 ml	>> Sale q.b.
>> Pancetta affumicata a dadini, 60 gr	>> Uova 2
>> Parmigiano Reggiano grattugiato, 70 gr	

Preparazione



Per preparare lo sformato di patate iniziate lessando 700 gr di patate (con la buccia) in abbondante acqua salata per circa 40 minuti, o cuocendole in pentola a pressione per circa 20 minuti (il tempo di cottura dipenderà dalle dimensioni delle patate). Con un pelapatate private delle buccia i 400 gr di patate restanti e tagliatele a fette spesse circa 3 mm con una mandolina (1), sbollentatele quindi in acqua salata per circa 15 minuti, fino a quando saranno tenere, poi scolatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo ponete in un pentolino aderente la pancetta affumicata a cubetti e quando sarà rosolata aggiungete i piselli. Aggiungete quindi Cuore di Brodo Knorr Verdure, che ne esalterà il sapore senza coprirlo (2), e portate i piselli a cottura, aggiungendo se necessario qualche cucchiaino di acqua calda. Sbucciate le patate che avete lessato e passatele allo schiacciapatate per ottenere una purea (3),





aggiungete quindi il misto di piselli e pancetta (4), le uova, il parmigiano grattugiato (tenendone da parte 2 cucchiai) (5), l'erba cipollina tritata e il latte; poi mescolate bene per amalgamare gli ingredienti, aggiustate di sale, se necessario, e pepate a piacere. Foderate una teglia da plumcake (con la capacità di 1 lt/1,5 lt) di carta da forno (6),



poi ricoprite il fondo e i bordi dello stampo con le fettine di patate lessate (7), aggiungete le patate schiacciate (8) e infine coprite con le fettine di patate rimaste (9), avendo cura di foderare bene tutti i bordi. Spolverizzate con il parmigiano grattugiato avanzato e completate con dei fiocchetti di burro. Infornate lo sformato per 30 minuti a 180°C, per ottenere uno sformato ben dorato gli ultimi 10 minuti mettete il forno a 210°C in modalità grill.

Consiglio

Potete aggiungere alle patate le verdure che più vi piacciono, precedentemente saltate in padella (spinaci, carote, peperoni, funghi, zucchine)!