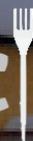


CESTINI DI PATATE

CON CREMA DI CAROTE
E FAGIOLINI



CESTINI DI PATATE CROCCANTI CON CREMA DI CAROTE E FAGIOLINI

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

INGREDIENTI

(per 6 cestini, diametro 6 cm, altezza 3 cm)

Prodotto	Quantità
Tris di verdure Tricolore Demetra Verdure	150 gr. di patate, 130 gr di carore, 130 gr. di fagiolini
Tuorlo	1
Parmigiano grattugiato	10 gr.
Burro	30 gr. più quello per stampini
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico
Robiola	100 gr.
Pangrattato	quanto basta per gli stampini
Olio extra vergine d'oliva	2 cucchiaini

PREPARAZIONE

Schiacciate con lo schiacciapatate le patate già cotte a vapore ed amalgamatele bene assieme al tuorlo, al parmigiano grattugiato e al burro precedentemente fuso, fino a formare un impasto sodo leggermente appiccicoso; salate, pepate e foderate con questo impasto degli stampini da muffins imburrati e cosparsi di pan grattato, facendolo aderire al fondo ed ai bordi con le mani inumidite. Coprite gli stampini con un foglio di carta stagnola e fate cuocere in forno a 180° C per 30 minuti, ottenendo così dei cestini di patate croccanti. Sfornate e lasciate raffreddare bene prima di sfornare i cestini.

Nel frattempo, preparate il ripieno: frullate nel mixer le carote già cotte assieme a metà della robiola e ad un cucchiaino di olio; tenete da parte e fate la stessa cosa con i fagiolini già cotti a vapore. Quando i cestini saranno freddi, sformateli e farciteli con la crema preparata: potete realizzare dei cestini bicolore o alternare cestini con sola crema di carote a cestini con sola crema di fagiolini.

