

Patate di dama - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Avete presente quei copricapi delle dame medievali, tubolari e con una passamaneria che serpeggia tutt'intorno? beh è a quelli che ho pensato mentre li creavo.

Cestini monodose di patate speck e panna

Ingredienti:

1 kg di patate
150 grammi di farina di riso
150 grammi di speck
2 uova
Parmigiano
Prezzemolo
Panna acida oppure:
200 ml di panna da cucina
120 ml di yogurt naturale
Sale

Procedimento

Bollire le patate, passarle e lasciarle raffreddare. Aggiungere la farina di riso, le uova e il parmigiano. Aggiustare di sale e amalgamare bene il tutto. Foderare degli stampini per muffin o per crostatine con lo speck; tagliare con le forbici da cucina delle striscettine di speck e sistemarle tutte in giro, oblique a fuoriuscire dallo stampo. Riempire con l'impasto a base di patata e lisciare la superficie col dorso di un cucchiaio unto d'olio, dando la forma concava di un cestino. Chiudere le linguette di speck sul bordo del cestino e infornare a 210° per 30 minuti. Sforzare, lasciare intiepidire e riempire la cavità del cestino con panna miscelata a yogurt e un pizzico di sale (volendo potete usare la panna acida). Decorare con prezzemolo tritato finemente.

Variante1: volendo si può riempire la cavità anche con formaggio spalmabile tipo Philadelphia oppure Crescenza

Variante2: foderare gli stampini con salmone affumicato e riempire la cavità con panna al salmone o Philadelphia al salmone.

Variante3: riempire con una mousse al prosciutto o con besciamella condita con prosciutto frullato o finemente tritato.

Variante4: riempire con funghi trifolati.

Variante5 pasquale: riempire con agnello

Variante6 philadelphia, panna e porri stufati nel latte e poi tritati



