

Anello di patate e cavolfiore

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

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

Preparazione

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e cuocetele a vapore per 20-25 minuti. Passatele allo schiacciapatate. Nel frattempo scaldare 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 gradi 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>