

Pure' di patate in crosta

Data: 3 giugno 2016 | Autore: Caterina Rafele



Questo contorno così come lo presento oggi, diventa un secondo piatto, o può essere inserito nei buffet salati.

PURE' DI PATATE IN CROSTA [\[MORE\]](#)

INGREDIENTI

600 gr. di patate (pesate senza buccia);
250 gr. di latte;
un uovo più un rosso;
50 gr. di burro;
200 gr. di provola;
3 cucchiai di formaggio grana grattugiato;
2 cucchiai di pecorino grattugiato;
sale q.b.;
una spolverata di pepe nero;
due rotoli di pasta sfoglia rotonda (non congelata).

PROCEDIMENTO

Lessare in acqua bollente e salata le patate, passarle nel passatutto e non nello schiaccia patate, in modo tale che diventino morbide. In una pentola mettere le patate e il latte, mescolare finché non diventi un composto liscio e omogeneo, aggiungere il burro, i formaggi, il sale e la spolverata di pepe nero, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Quando il purè si sarà intiepidito incorporare l'uovo. Prendere la pasta sfoglia, tolta dal frigo almeno dieci minuti prima, stenderla sul proprio foglio di carta forno ricoprire la sfoglia con il purè raffreddato e con la provola tagliata a pezzetti. Coprire il tutto con l'altra sfoglia, chiudere bene i bordi e

spennellare la sfoglia con il rosso dell'uovo, infornare in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/puree-di-patate-in-crosta/87283>

