CIUFFETTI DI PATATE DUCHESSE

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di patate a pasta bianca e farinosa,
- 100 g di burro,
- 6 tuorli d'uovo,
- 1 uovo intero,
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Pelate le patate, tagliatele a grossi pezzi e lessatele in acqua salata inizialmente fredda.
Dopo circa mezz'ora, scolatele e passatele subito dallo schiaccia patate raccogliendo la purea in una casseruola a fondo pesante.
Mettete la casseruola sulla fiamma regolata a metà e, sempre mescolando, fate asciugare la purea per un paio di minuti.
Senza smettere di mescolare, amalgamatevi il burro a pezzetti e, fuori dal fuoco, amalgamate alle patate anche i tuorli, uno alla volta, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale.
Foderate un placca con la carta da forno, mettete il composto in una tasca da pasticceria munita di un beccuccio spizzato di 1,5 cm e formate sulla placca tanti ciuffetti di circa 4 cm di diametro.
Pennellateli con poco uovo sbattuto e mettete la placca nel forno già caldo a 200° proseguendo la cottura per circa un quarto d'ora, fino a quando le patate avranno preso un bel colore dorato