MINESTRA DI PATATE O PARMENTIER

Ingredienti:

- Mezzo litro di latte,
- burro,
- patate 500 g.,
- un tuorlo,
- una cucchiaiata di parmigiano grattugiato.

Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi e mettetele a cuocere appena coperte di acqua.
Quando saranno cotte, scolate l'acqua e passatele allo schiacciapatate.
Mettetele in una casseruola con un bel pezzo di burro e lavorate con la frusta fino a che il burro non sia assorbito.
Aggiungetevi allora il latte e fate cuocere per una decina di minuti, aggiungendo acqua se vedete che la minestra si addensa troppo.
Nella zuppiera mettete adesso il tuorlo d'uovo, un pezzetto di burro e il formggio grattugiato e lavorateli con una forchetta.
Versatevi a poco a poco, sempre mescolando, la purea già pronta che servirete con crostini di pane fritti al burro.
La dose di patate può anche variare, perché dipende dalla qualità stessa di queste.