SFORMATINI DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- otto patate di grandezza media,
- sale,
- 100 g di burro,
- un bicchiere di latte,
- un bicchiere di panna,
- 100 g di Emmental,
- quattro uova.

Sbucciate le patate, lavatele e lessatele in acqua bollente salata, poi scolatele; passatele nello schiacciapatate, quindi mettele nuovamente nel recipiente di cottura con 70 g di burro, il latte e metà della panna.

Rimestate accuratamente, in modo da ottenere un purè morbido e compatto, poi unite l'Emmental grattugiato e togliete dalla fiamma.

Ungete con il restante burro quattro formine da crème caramel e versatevi il composto, arrivando sino a 2 centimetri dal bordo.

Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli, e disponete un albume in ogni formina (conservate i tuorli).

Cuocete in forno caldo a 200 gradi, per 5-10 minuti.

Nel frattempo montate a neve ben ferma la panna.

Togliete le formine dal forno e spruzzate su ciascuna un abbondante ciuffo di panna, con l'apposita siringa; in ogni ciuffo deponete un tuorlo.

Spolverizzate con una presina di sale e servite subito.