

SPUMA DI PATATE DORATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate a pasta gialla
- 50 cl latte
- 60 g di burro
- 40 g di formaggio groviera grattugiato
- 1 bustina zafferano

Lessate le patate in acqua leggermente salata senza togliere la buccia; spellatele e passatele subito caldissime allo schiacciapatate, Mettetele sul fuoco, cominciate a diluire con il latte tiepido e mescolate con vigore in modo che non si formino grumi.

Dopo un quarto d'ora ritirate dal fuoco, aggiungete lo zafferano diluito con un po' di latte, mescolate in modo che il passato assuma un colore uniforme.

Insaporite con il formaggio grattugiato e servite come contorno di arrostiti.