

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Patate duchessa

Strawberry · Wednesday, September 18th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 800gr patate
- 100gr parmigiano grattugiato
- un uovo
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate e cuocete le patate in acqua salata per circa 25 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare, pelatele e passatele in uno schiacciapatate, raccogliete la purea ottenuta in una ciotola, unite il parmigiano e l'uovo, salate, pepate, amalgamate e mettete il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta rigata, confezionate le patate a piramide e sistematele su di una teglia da forno, cuocete in forno per 15 minuti a 200°. togliete la teglia dal forno e disponete le patate su di un piatto da portata.

This entry was posted on Wednesday, September 18th, 2013 at 5:31 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.