

## NONNA ADA IN CUCINA Le Patate :Ciambella di patate

Inviato da Marista Urru  
giovedì 04 ottobre 2007

### Ciambella di patate

600 gr di patate-100 gr buro- 2 uova- 100 gr burro panna- qualchecucchiaino di farina- 100 gr uvetta.

fichi secchi-canditi-vaniglina, 50 gr pinoli. pangrattato

Lessare. sbucciare e schiacciare le patate , mettere burro a tocchetti e già ammorbidito, uova, zucchero, vaniglina e una tazza di panna fresca, il latte va bene lo stesso: un bicchiere dovrebbe bastare, un pizzico di sale e cominciate a mescolare col cucchiaino di legno.

Intanto avrete messo a bagno l'uvetta nell'acqua tiepida e tagliato a fettine o dadini i canditi , versate il tutto nell'impasto lavorando per mescolare. Imburrate uno stampo a ciambella. cospargetelo col pangrattato e mettete in forno già caldo, a calore moderato per mezz'ora. Sfornate e poi cospargete di zucchero a velo

### Patate in cocotte

questa ricetta è adatta anche quando si abbiano ospiti, le cocottes singole, calde , fumanti adagiate magari su un bel vassoio, si presentano bene, ricordate in tale caso la apposita "pinza".

per 4 persone le dosi : 500 gr. patate - due tuorli - 150 gr di regaglie o fegatini di pollo, 100 gr. di macinato finissimo di vitella , salvia, burro, pangrattato.

Lessate le patate e passatele, mettetele nella ciotola con i due tuorli una grossa noce di burro, un poco di latte, due cucchiainate di parmigiano grattugiato,sale , pepe e noce moscata. Battete gli albumi e neve ferma, nel frattempo avrete fatto rosolare le rigaglie di pollo miste al macinato o solo una quantità maggiore di macinato, a fuoco vivo e per pochi minuti, con olio,salvia e spruzzata finale di cognac, imburrate le pirofile e cospargetele di pangrattato. A questo punto incorporate al purè, badando di non abbassarlo, le chiare montate a neve ben ferma : vi conviene mescolare il tutto con movimenti circolari dal basso verso l'alto della spatola di legno, senza fretta, il composto deve essere liscio e spumoso, disponetelo nelle pirofile, lasciandone da parte un poco quanto basta per ricoprire ogni "nido" di patate, fate un buco al centro, disponete una cucchiainata di ripieno con un poco di sughetto di cottura per ogni pirofila, coprite con altro purè, come un coperchio, e ponete un fiocchetto leggero di burro sopra la superficie, passate in forno caldo per mezza ora piena.

### Vellutata di patate e porri

4 porri - 4 patate, 1 litro di acqua, latte, burro, sale e pepe.

Pulite i porri, tagliateli a tocchetti, metteteli in una pentola con acqua ( poca) e a fuoco lento, fateli appassire. Nel

frattempo sbucciate le patate, tagliatele in quattro pezzi, aggiungetele ai porri, mettete acqua e 1 bicchiere di latte, pizzico di sale, e fate bollire a fuoco lento per almeno 20 minuti, dopo di che passate il tutto, e rimettete al fuoco, riportate ad ebollizione, deve risultare una zuppa non troppo liquida, da servire con i crostini e se piace, una spolverata di pepe. Ottimo, se potete, aggiungere una tazzina di panna liquida e mescolare bene, dopo ultimo bollire. Ci sta bene anche frullare con patate e porri dei funghi champignon trifolati, oppure dei cuori di carciofo, oppure... date sfogo alla fantasia

Patate al forno con salsiccia di nonna Ada

E' un piatto rustico e delizioso :

800 gr di patate - un paio di cipollotti freschi, una o due salsicce magre, 100 gr di fegatini di pollo, se piacciono, burro, un poco di passata di pomodoro, mezzo litro di panna, un tuorlo di uovo.

Mettete a lessare le patate con la buccia un'acqua salata, 10 minuti di cottura dopo ebollizione, scolatele, passatele sotto acqua fredda, e tagliatele a fette non troppo sottili. Intanto avete fatto lessare le salsicce per sgrassarle, poi avete preparato un sugo saporito : tritate i cipollotti freschi, fateli appassire in poco olio, se mai aiutatevi con poca acqua, spellate le salsicce, sminuzzatele, mettetele nel soffritto di cipolla, a fiamma bassa fate cuocere, aggiungetevi i fegatini tritati, lasciare insaporire, versate qualche mestolata di brodo e fate cuocere, se piace, diluite nel brodo la salsa di pomodoro, se no fate come piace a me, brodo e quando è quasi consumato tutto, un poco di vino bianco ci sta bene.

A questo punto, prendete una pirofila, ungetela di burro, disponete sul fondo una metà delle fette di patate, copritele col sugo e una buona manciata di parmigiano. Fate il secondo strato di patate e sopra versate il tuorlo di uovo che avete frullato con la panna liquida, cospargete di parmigiano e mettetevi in forno a 200 gradi per buoni 40/50 minuti. Portate la pirofila direttamente in tavola, a volte al parmigiano finale aggiungo un poco di pangrattato per fare una migliore crosticina