



## Anello di patate e cavolfiore

[Del 16/09/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#) ]

**Ingredienti:** per 6 persone: 1000 g di patate farinose, 200 g di ricotta, 2 formaggini petit-suisse, 3 uova, 60 g di burro, 30 g di formaggio grattugiato, 1 scalogno, 1 cavolfiore piccolo, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale, pepe

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e cuocetele a vapore per 20-25 minuti. Passatele allo schiacciapatate. Nel frattempo scaldate in un tegame una noce di burro, lasciatevi appassire lo scalogno tritato, unite il passato di patate, la ricotta sbriciolata e i formaggini. Mescolate e amalgamate con cura. Ritirate dal fuoco, unite al composto un tuorlo alla volta, il formaggio grattugiato, sale, pepe, quindi gli albumi montati a neve ben soda. Imburrate uno stampo con il buco, versatevi il composto di patate e ponete in forno preriscaldato a 190 gradi per circa mezz'ora. Intanto mondate il cavolfiore, dividetelo a cimette, lessatele al dente in acqua salata e poi insaporitele in un tegame dove avete scaldato una noce di burro e due cucchiai d'olio. Salate e pepate. Sfornate l'anello di patate sul piatto da portata e al centro sistemate le cimette. Servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]