

# Cestini di patate

senza glutine



## Ingredienti

*400 gr patate*

*1 uovo*

*sale e pepe*

*30 gr formaggio grattugiato*

*olio extravergine d'oliva*

*80 gr prosciutto cotto (a dadini) #*

*scamorza (a dadini) senza lattosio*

## **Procedimento**

*Cuoci le patate in acqua bollente salata fino a quando non saranno morbide. Scolale, lasciale intiepidire e schiacciale con uno schiacciapatate. Trasferisci le patate in una ciotola e aggiungi l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e se ti piace un pizzico di noce moscata. Mescola fino a ottenere un composto uniforme. Disegna dei cerchi con una matita sulla carta da forno, aiutandoti con un bicchiere. Capovolgi il foglio sulla placca da forno. Riempite una tasca da pasticciere di plastica con il beccuccio a stella grande, con il composto di patate. Con il composto di patate disegnatte i nidi, sia il fondo che i bordi, ripassando su questi ultimi due volte per creare proprio la forma del nido. Infornate a 180° gradi per 15 minuti. Passati i primi 15 minuti, tirate fuori i cestini di patate dal forno e farciteli al centro con prosciutto a dadini e la scamorza a dadini. Infornate nuovamente per altri 5 minuti 200°C. Sfornate e lasciateli intiepidire prima di servirli.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**