

Cestini di patate con mousse di tonno

senza glutine



Ingredienti

400 gr patate

200 gr zucchine

1 uovo o 2 piccoli

1 cucchiaio amido di mais

1 cucchiaio pangrattato fine (opzionale) senza glutine #

30 gr formaggio grattugiato

Sale

Pepe nero

Per la mousse di tonno

150 gr formaggio spalmabile senza lattosio

80 gr tonno sgocciolato

6–7 capperi

2 pomodori secchi

Olio extravergine d'oliva

Per decorare

Capperi

Prezzemolo fresco

Pepe rosa

Procedimento

Grattugiate patate e zucchine, poi le trasferite in un panno pulito e strizzate molto bene per eliminare tutta l'acqua in eccesso. Mettete tutto in una ciotola e aggiungete uovo, amido di mais, sale e pepe (pangrattato e formaggio grattugiato opzionale). Mescolate fino ad ottenere un composto compatto. Ungete bene uno stampo per muffin con olio. Distribuite l'impasto formando i cestini, premendo al centro. Cuocete in forno statico a 180°C per 20 minuti. Sfornate, e leviamo delicatamente i cestini dagli stampi. Rimetteteli in forno altri 8–10 minuti direttamente sulla griglia, finché saranno ben dorati e croccanti. Nel frattempo preparate la mousse: frullate formaggio spalmabile, tonno, capperi, pomodori secchi e un filo d'olio fino ad ottenere una crema liscia e vellutata. Quando i cestini sono freddi, farciteli con la mousse aiutandovi con una sac à poche e completate con capperi, prezzemolo fresco e pepe rosa.

Ricetta dal web adattata alle mie esigenze