



Sformatini di patate e mortadella

Ingredienti

4 patate sbucciate (pari a 500 gr. netti)

300 gr. di mortadella

150 gr. di latte

3 uova

30 gr. di burro

2 cucchiaini di parmigiano reggiano

2 sottilette

1 cucchiaino di sale grosso

noce moscata q.b.

crema di aceto balsamico

Durante il pranzo di Battesimo della nostra nipotina, tra le tante cose squisite che ho mangiato c'erano anche degli sformatini con la mortadella. A me sono piaciuti moltissimo e anche al resto della mia famiglia. Non potevo certo chiedere la ricetta ai ristoratori, ma assaggiando con molta attenzione credo di aver individuato gli ingredienti. Ho provato la riproduzione e devo dire che é andata bene.



Tritare finemente la mortadella poi metterla da parte dentro una tazza.

Montare la farfalla nel boccale del Bimby quindi aggiungere le patate tagliate a tocchetti, il latte, il sale e la noce moscata; cuocere 25' - vel. 2 -100° (abbassare a 90° se fuoriesce il latte). A fine cottura aggiungere il burro e la noce moscata poi montare la purea 4' - vel. 3.

Lasciare raffreddare un po' prima di unire le uova una per volta, amalgamandole bene. Per ultima aggiungere la mortadella tritata e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ungere molto bene uno stampo per muffins (oppure pirottini usa e getta) e riempire col composto ottenuto.



Cuocere in forno pre-riscaldato a 160-170°, a bagnomaria, per 50-60 minuti (dipende dal forno - io ho cotto a 170° per 50'). Terminata la cottura, lasciare raffreddare prima di svoltare; infine tagliare le sottilette in piccoli quadrettini da sistemare sopra ad ogni sformatino.



Poco prima di servire passare qualche minuto in forno, quel tanto che basta per sciogliere la sottiletta, guarnire con la crema di aceto balsamico e servire tiepidi.