



Comune di Villa d'Almè

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'
www.noidivilla.it

RICETTE DELLA SECONDA LEZIONE - 27 gennaio 2010

Involtini patate e mele

Ingredienti:

Prosciutto cotto	n°5 fette
Patate	n°4-5
Mela verde	n°1
Maionese	50 gr
Pomodoro	n°1
lattuga	n°1
Verdure miste	n°1 lattina
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Preparazione:

Sbucciare le patate e farle a dadini.

Farle cuocere al vapore e lasciarle raffreddare.

A parte mescolare le verdure miste, la maionese e la mela a dadini.

Incorporare le patate fredde al resto degli ingredienti.

Avvolgere l'impasto così ottenuto con le fette di prosciutto, andando a creare degli involtini.

Decorare con pomodoro e lattuga.

Sformato di patate

Ingredienti:

Patate	700-800gr
Speck	n°5 fette
Scamorza aff.	200gr
Parmigiano	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.
Pepe	q.b.
Noce moscata	q.b.



Comune di Villa d'Almè

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'

www.noidivilla.it

Preparazione:

Pelare le patate, tagliarle a chips con la mandolina (o altro strumento a disposizione), disporle in una teglia, insaporirle con olio sale pepe e noce moscata e portarle a metà cottura in forno.

A parte preparare una dadolata fine di scamorza ed il parmigiano grattugiato.

Dividere ogni fetta di speck in 3-4 pezzi ciascuna.

Estrarre le patate dal forno, creare uno strato di patata, uno di speck, uno di scamorza e spolverare di parmigiano.

Ripetere l'operazione per 3 o 4 strati per ogni sformatino.

Premere leggermente.

Rimettere gli sformati in forno per ultimare la cottura e gratinare.

Mousse di patate dolci e cioccolato bianco

Ingredienti:

Patate americane (dolci)	500gr
Latte	250gr
Panna	250gr
Uova	-n°1 intero -n°1 solo tuorlo
Colla di pesce	n°4 fogli
Zucchero a velo	70gr
Cioccolato bianco	250-300gr
Yoghurt bianco	150gr
Ricotta	100gr
Zucchero	70 gr
Canditi	q.b.

Preparazione:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

A parte pelare le patate, tagliarle a cubetti e metterle a bollire nel latte, a metà cottura aggiungere lo zucchero a velo e ½ panna, ultimare la cottura.

Passare nel passaverdure il composto ottenuto, incorporare quindi uova, la panna restante, la crema di cioccolato e i fogli di colla di pesce fatti ammolare in acqua fredda. Predisporre gli stampini, versare il contenuto e mettere in frigo.

A parte mescolare lo yoghurt con lo zucchero e la ricotta passata con un setaccio, aggiungere i canditi così da ottenere una crema abbastanza liquida, bianca con punti di colore.

Stendere la crema su un piatto, ed adagiare sopra la mousse.