



ROBIOLA DI CAPRA CON PRUGNA FERMENTATA E PATATE

Ingredienti

1 kg di robiola di capra Nonno Nanni
400 g di prugne secche fermentate
400 g di acqua
400 g di burro
50 g di succo di limone
500 g di patate cotte
500 g di latte
sale

Procedimento

Cuocere le patate su una lastra di sale grosso per 35 minuti in forno a 180° C.

Per la salsa di prugne, cuocere le prugne a fuoco lento con l'acqua e il burro fino ad ammorbidirle.

Frullare con il succo di limone e setacciare.

Preparare il purè di patate setacciando 3 volte le patate, metterle poi sul fuoco e amalgamare il latte e il burro morbido.

Infine aggiungere sale q.b.

Servire la Robiola con la quenelle di entrambe le salse.