



SFORMATO DOLCE DI PATATE



Ingredienti

- **Per il tortino**
- 800 gr di patate Selenella
- 500 gr di panna
- 150 ml di latte
- 180 gr di zucchero

- **Per la crema inglese**

- 175 gr di tuorli
- 100 gr di zucchero
- 350 gr di panna
- 150 ml di latte
- 1 bacca di vaniglia

- 700g di fragole
- 1 limone

Procedimento

Affettare le patate (1,5 cm) asciutte e non bagnate e riporre a strati in una pirofila foderata con carta forno (20x30). Realizzare 5/6 strati.

Versare fino a sfiorare il bordo delle patate con il latte (gr.150) e la panna (gr.500) caldi aromatizzati in precedenza con zucchero (gr.180) e vaniglia. Coprire con carta forno.

Infornate a 170° per 40/50'.

Cuocere le fragole con zucchero (un terzo peso delle fragole) , succo di mezzo limone e poca acqua per circa 20 minuti. Una volta cotte frullare e tenere da parte.

Preparare la crema inglese unendo

Gr. 100 zucchero

Gr.175 tuorli

Gr.350 panna

Gr.150 latte

1 bacca di vaniglia. Portare a 84 gradi e rimuovere dal fuoco.

Quando le patate saranno cotte, lasciarle raffreddare fino a intiepidirsi.

Tagliare una fetta di tortino, nappare col coulis di fragole e servire con la crema inglese. Si può guarnire con foglie di basilico o menta

Pastorizzazione tuorli

Gr.200 di tuorli da montare con 50 gr. di zucchero

Gr.50 di zucchero e 10 gr. di acqua (1/5 dello zucchero) da portare a 121° e versare a filo sui tuorli