

Patate duchessa

<https://www.lacucinaimperfetta.com/patate-duchessa/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **1 h**



Tempo totale: **1 h 40 min**



Difficoltà: **facile**



GLUTEN FREE



VEGETARIANA

Le **patate duchessa**, in francese ***pommes duchesse***, sono un elegante **contorno di origine francese** molto in voga fino a qualche tempo fa. In realtà si tratta di un classico senza tempo perchè, oltre ad essere buonissime, sono molto **belle da portare in tavola** e per nulla difficili da fare; quello che vi occorre è una sac-à-poche con la bocchetta a stella per dare la giusta forma. Sono perfette per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce e sono una comodissima soluzione per **buffet** e **cene in piedi** perchè **sono facili da servire e da mangiare**, l'importante è che siano gustate appena sfornate, ben calde. Le patate duchessa sono deliziose al naturale ma possono anche essere arricchite da spezie varie, erbe o addirittura da salumi o formaggi. Se cercate un'altra idea per un contorno di patate leggete la ricetta del [purè di patate](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 20 PATATE DUCHESSA



- patate farinose 500 g
- burro 50 g
- parmigiano grattugiato 50 g
- tuorli 3
- sale
- pepe
- uova 1 per spennellare

PROCEDIMENTO

COME FARE LE PATATE DUCHESSA

1

Lessate le patate partendo da acqua fredda salata e una volta pronte pelatele e passatele immediatamente allo schiacciapatate. Condite la purea ottenuta con il burro.



2

Condite con il parmigiano, la noce moscata grattugiata, il sale e il pepe. Assaggiate il composto e

regolate di sale. Da ultimo unite i tre tuorli.



3

Amalgamate bene il tutto con un cucchiaio di legno e poi mettete il composto in una sac-à-poche con la bocchetta larga e zigrinata. Imburrate una pirofila da forno e create le vostre patate duchessa.



4

Se volete potete spennellare le patate duchessa delicatamente con l'uovo sbattuto, ma è facoltativo, poi cuocetele in forno preriscaldato a 190° per circa 20 minuti o comunque fino a quando non saranno ben dorate e un po' più scure sulle zigrinature. Servite appena sfornate.



CONSERVAZIONE

Vi consiglio di consumare subito le vostre patate duchessa perchè altrimenti perderanno la loro fragranza. Eventualmente potete congelarle una volta cotte e poi riscaldarle in forno ancora congelate per qualche minuto.

COME OTTENERE DELLE PATATE DUCHESSA PERFETTE

Le patate ideali per questa ricetta sono quelle farinose, come ad esempio le **patate rosse**. Le patate vanno cotte e lavorate rigorosamente a caldo. Condite la purea di patate quando è ancora calda partendo da burro, formaggio grattugiato e noce moscata e proseguite poi con sale, pepe e da ultimo tuorli. Mi raccomando, unite i tuorli tutti insieme e mescolate subito per evitare che coagulino.