



Vizio & Sfizio

SALAME DI PATATE (antipasto o secondo piatto)

INGREDIENTI (per 6 persone)

500 gr. pesto di salame
500 gr. patate a pasta bianca
1 spicchio d'aglio
20 gr. burro
1/2 cucchiaino di noce moscata (Le Monde en Tube)
1/2 cucchiaino di cannella in polvere (Le Monde en Tube)
3 chiodi di garofano (Le Monde en Tube)
1 cucchiaino di pepe in grani (Le Monde en Tube)
sale

PROCEDIMENTO

Lavate e lessate le patate, partendo da acqua fredda e leggermente salata, per 40 minuti dal momento dell'ebollizione, o fino a cottura.

Quando sono cotte, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate, raccogliendo il purè in una terrina.

In un mortaio di marmo pestate i chiodi di garofano e poi anche i grani di pepe e mesolate le spezie con la cannella e la noce moscata.

Mescolate le spezie alla pasta di salame, l'aglio spremuto ed il purè di patate. Salate poco, impastate con le mani sino ad avere un composto omogeneo. Ricavate così due salamini, che metterete in due fogli di carta da forno precedentemente imburattati. Chiudete le estremità con spago da cucina e cuocete a 180° in forno già caldo per 35 minuti. Toglieteli dal forno, fateli intiepidire, eliminate la carta e serviteli, se desiderate, con cipolline in agrodolce e una insalata condita con olio, aceto balsamico, sale e pepe.

Buon Appetito !!!