

Quenelle di patate al timo e lime



Ingredienti (per 1 porzione)

100 g patate Passo dopo Passo Despar

2 cucchiai di succo di lime
1 rametto di timo secco
un pizzico di pepe bianco
un pizzico di gomasio alle erbe

Procedimento

1. Lavo e pelo le patate, le taglio a dadini e le cuocio a vapore.
2. Quando saranno morbide, le trasferisco in un recipiente e le schiaccio con una forchetta.
3. Aggiungo la buccia grattugiata del lime e il suo succo. Unisco anche le foglioline di timo fresco, un pizzico di gomasio e una spolverata di pepe.
4. Mescolo bene il tutto e formo delle quenelles con due cucchiai.