

## Patate duchessa con mousse di piselli, cipollotto e tofu

*Un antipasto gourmet per stupire sin dall'inizio: sono le nostre patate duchessa con mousse di piselli, cipollotto e tofu. Ecco la ricetta!*



Quando c'è un'occasione speciale, c'è Casa Di Vita! Stupisci i tuoi ospiti con un **antipasto** senza tempo: le **patate duchessa**, arricchite da una delicata **mousse di piselli, cipollotto e tofu**. Per realizzarle della forma desiderata ti basterà utilizzare una sac à poche. Prova questo piatto raffinato per decorare la tavola in vista di un evento o del pranzo di Pasqua.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 40 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

**500 g di patate Despar Passo dopo Passo**

**2 tuorli di uovo Despar Bio,Logico**

20 g di burro a temperatura ambiente

30 g di Parmigiano Reggiano

2 pizzichi di sale

1 pizzico di noce moscata

### Per la crema di piselli

300 g di piselli freschi

Una grattugiata di zenzero fresco

1 cipollotto tritato finemente

2 pizzichi di sale

Brodo vegetale q.b.

**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Despar**

100 g di tofu

Mezzo cucchiaino di erba cipollina tritata

### Preparazione

1. Cuoci le patate con la buccia in una pentola piena d'acqua partendo da acqua fredda, privale della buccia e schiacciale con uno schiacciapatate. Aggiungi tutti gli ingredienti previsti per la preparazione delle patate e mescola a ottenere un composto morbido.
2. Aiutandoti con una sac a poche con bocchetta a stella larga, forma dei nidi del diametro di 6 cm, posizionandoli in una leccarda rivestita da carta forno. Cuoci a 160 °C fino a doratura.
3. Trasferisci il cipollotto in una casseruola con due cucchiaini d'olio e poca acqua. Lascia appassire dolcemente quindi aggiungi i piselli, aggiungi un mestolino di brodo vegetale e lascia cuocere per 20 minuti.

4. Taglia a dadini il tofu e sbollentalo in acqua non salata per 3 minuti. Scolalo per bene e tienilo da parte.
5. Una volta cotti, aggiungi lo zenzero grattugiato e il sale. Tieni un cucchiaino di piselli da parte e frulla il resto assieme al tofu sbriciolato fino a ottenere una crema liscia e abbastanza densa. Se risultasse troppo liquida, aggiungi ancora un po' di tofu.
6. Una volta cotti tutti gli ingredienti, disponi sul piatto le patate duchessa e posiziona al centro la crema di piselli e tofu, ultima con qualche pisello intero e con l'erba cipollina tritata.