



Patate con la mozzarella - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - mozzarella bufala

Ingredienti per 4 persone:

40 ml di aceto balsamico
sale
100 ml di latte
350 g di mozzarella di bufala
300 g di patate
4 tuorli d'uovo
pepe nero
mentuccia fresca

1. Lavare le patate e lessarle con la buccia.

2. Nel frattempo, mescolare in una ciotola la mozzarella tagliata a dadini piccolissimi, i tuorli d'uovo, il sale e il pepe.

3. Aggiungere il latte e l'aceto, mescolando con cura.

4. Cuocere a fuoco lento mescolando continuamente fino ad ottenere un composto cremoso, ci vorranno circa 10 minuti.

5. Sbucciare le patate caldissime, tagliarle a metà, disporle nei piatti e servirle irrorate con la salsa alla mozzarella e decorate con un ciuffetto di mentuccia fresca.

La fonte non la ricordo

