



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Budino di patate**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, schiacciapatate, casseruola, 4 stampini**

## **Ingredienti**

- 250 g di patate
- 50 g di zucchero semolato
- 60 g di burro
- 100 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di farina 00
- 1 uovo
- 50 g di uvetta
- 40 g di pinoli
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- zucchero a velo
- sale

## **Preparazione Budino di patate**

### **Passo 1.**

Mettete in ammollo in acqua tiepida l'uvetta.

### **Passo 2.**

Lessate in acqua fredda salata le patate intere.

### **Passo 3.**

Quando saranno pronte, lasciatele intiepidire, pelatele e passatele nello schiacciapatate.

### **Passo 4.**

Raccogliete la purea in una casseruola, aggiungete il burro (lasciatene un po' da parte per imburrire gli stampi), la farina, la panna ed una presa di sale, fate cuocere qualche minuto mescolando bene.

### **Passo 5.**

Togliete la pentola dal fuoco ed incorporate al composto un tuorlo, lo zucchero semolato, mezzo cucchiaino di cannella e qualche grattata di noce moscata, amalgamate bene.

### **Passo 6.**

Incorporate poi l'albume montato a neve ben ferma, l'uvetta strizzata e i pinoli.

### **Passo 7.**

Versate il composto in quattro stampini imburrati.

### **Passo 8.**

Cuocete in forno a 170°C pe 40 minuti.

### **Passo 9.**

Sfornate, spolverizzate di zucchero a velo e servite i budini caldi.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)