

## Nidi di patate con lenticchie e zampone

---



Ingredienti per i nidi di patate:

1 kg patate intere

60 g parmigiano grattugiato

60 g burro

3 tuorli

sale, noce moscata

Bollite le patate intere, lavate prima, e poi schiacciate. Unite burro, parmigiano, sale e noce moscata. Amalgamate il tutto e con il sac a poche con la punta a stella formate dei nidi. Cuocete nel kit forno con MCSD a fiamma alta finché si alza la calotta ( 10 minuti per il coperchio classico ) poi a fiamma media 7 minuti. Lasciate a fuoco spento 10 minuti ( con classic 15 minuti a fiamma media e 5 minuti spento ).

Riempite con le lenticchie cotte e cubetti di zampone cotto. Per la ricetta delle lenticchie vedi qui: <https://youtu.be/khFdRYSk-V4>. Quando aggiungete nella pentola le lenticchie con il resto degli ingredienti mettete anche lo zampone o cotechino con una parte del grasso dalla busta. Cuocerà insieme alle lenticchie. Potete preparare prima i nidi ripieni e poi riscaldare.

E.S.