

Cestini di patate con cipolle e Prugne della California

Ingredienti:

Per i cestini:

2 patate
un cucchiaio di farina
sale e pepe
olio extravergine qb

Per le cipolle:

una cipolla
3 Prugne della California
sale qb
olio extravergine qb

Per i ceci:

50 g di ceci precotti
sale qb
paprika qb
olio extravergine qb



Preparazione:

Sbucciate le patate e grattugiatele con una grattugia a fori larghi.

Aggiungete un pizzico di sale e mescolate. Lasciate riposare per 10 minuti e poi mettetele in un telo e strizzatele in modo che fuoriesca più acqua possibile.

Mettete poi in una terrina, aggiungetevi la farina e un cucchiaio d'olio. Amalgamate il tutto.

Spennellate con olio le cavità degli stampi da muffin e rivestitele con le patate. Schiacciate al centro per dare la forma del cestino.

Fate cuocere in forno caldo a 200 °C per circa 30 minuti, fino a doratura.

Per le cipolle:

Tagliate le cipolle a fettine sottili e le Prugne della California a pezzetti.

Tuffate le cipolle in acqua bollente salata e fatele cuocere per 5 minuti.

Scolatele e poi versatele in padella con un filo d'olio e le Prugne della California.

Fate rosolare, poi sfumate con il vino, abbassate la fiamma e fate cuocere per una decina di minuti fino a quando avrete una consistenza cremosa. Aggiungete una buona macinata di pepe nero.

Per i ceci:

Scolate bene i ceci dalla loro acqua di cottura e sciacquateli. Asciugateli bene con carta assorbente e metteteli in una ciotola. Regolate di sale, paprika e olio extravergine d'oliva e amalgamate il tutto. Versate i ceci così conditi su una teglia coperta con carta forno e distribuiteli in uno strato unico in modo che non siano accavallati tra di loro.

Fate cuocere in forno caldo a 200 °C per 25 minuti. Trascorso questo tempo accendete il grill e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Una volta pronti tutti gli ingredienti farcite ogni cestino con un cucchiaino di cipolle e Prugne della California stufate e completate con i ceci tostati.