



Cornetti di patate

Ingredienti

Per i cornetti	Per 6 persone	Per 10 persone
Cioccolato fondente	290 g	480 g
Latte	240 g	400 g
Patate di Rotzo	240 g	400 g
Zucchero	120 g	200 g
Fecola	55 g	90 g
Uova	145 g	240 g
Liquore alla mandorla	20 g	30 g
Vanillina	6 g	10 g
Buccia di limone grattugiata	q.b.	q.b.
Per la salsa	Per 6 persone	Per 10 persone
Zucchero	240 g	400 g
Succo di arancia	180 g	300 g
Acqua	180 g	300 g
Liquore all'arancia	10 g	16 g
Buccia di arancia	q.b.	q.b.

Preparazione

1. Cucinare e sbucciare le patate; setacciare e raccogliere la purea in una ciotola.
2. Stemperare con del latte e incorporare la fecola, i tuorli lavorati a crema con lo zucchero, la vanillina e la buccia di limone grattugiata.
3. Aggiungere il resto del latte, il liquore alla mandorla e gli albumi montati a neve.
4. Versare il composto nei coni ricoperti interamente da carta imburrata precedentemente.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 35-40 minuti.
6. Sforare, sformare e lasciar raffreddare; successivamente glassare con cioccolato.
7. **Per la salsa:** Sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere gli altri ingredienti e far ridurre la salsa, alla fine passarla col colino.
8. Disporre i cornetti e la salsa sul piatto e decorare con arance a spicchi e bucce glassate.

