

Cestini di patate con uovo

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.079 kJ / 736 kcal

Grassi: **33 g** Proteine: **33 g**
Carboidrati: **75 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

400 g di patate
40 g di formaggio cheddar
2 cucchiaini Salsa Piccante al
Peperoncino Kimchi
Kikkoman
2 cucchiaini Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
60 g di farina di grano 00
60 g di fecola di patate
0,25 di pepe
cucchiaino
1 cucchiaino di olio di colza
6 uova
1 cucchiaino di prezzemolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di patate - **40 g** di formaggio cheddar - **2 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **60 g** di farina di grano tenero - **60 g** di fecola di patate - **0,25 cucchiaino** di pepe
Grattugia le patate e mettile in un colino sopra una casseruola. Copri con un foglio di alluminio e lascia riposare per 10 minuti. Strizza il succo in eccesso e metti le patate strizzate in una ciotola. Aggiungi il formaggio grattugiato, la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la Salsa di Soia Kikkoman, la farina, la fecola di patate e il pepe e mescola bene.

Passaggio 2

1 cucchiaino di olio di colza
Ungi una teglia per muffin con dell'olio. Premi il composto di patate sul fondo e sui lati di ogni stampo. Condisci con l'olio rimanente e cuoci a 190 °C per 10 minuti.

Passaggio 3

6 uova
Rompi un uovo in ogni stampo per muffin. Rimetti in forno e cuoci per altri 10 minuti.
Rimuovi con attenzione i nidi di patate e disponili su un piatto.

Passaggio 4

1 cucchiaino di prezzemolo - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Servi i nidi di patate cosparsi di prezzemolo fresco e conditi con la Salsa di Soia Kikkoman.