



LE MILLEFOGLIE DI PATATA FARCITA CON FORMAGGIO E MIELE, ACETO BALSAMICO E LAMPONI

Ingredienti:

Per 4 persone

2 patate americane

500 ml di acqua

200 gr di zucchero

150 gr di formaggio
tenero spalmabile

40 gr di miele

aceto balsamico

pepe lungo

8 lamponi



Preparazione:



Pelare le patate e ottenere dei rettangoli regolari.

Tagliare delle lamine di circa 2 millimetri e tenere da parte.

Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero e immergere le lamine di patate.

Quando sono tenere, scolarle e poi disporle in un essiccatore in modo che risultino croccanti.

Montare il formaggio con il miele finché risulti omogeneo e liscio.

Disporre la crema di formaggio sulle sfoglie di patata, alternando le lamine con la crema, formando la millefoglie.

Cospargere infine con la salsa di aceto, una grattata di pepe lungo e i lamponi.