

# Nidi di patate con carote caramellate

## Ingredienti per 6 nidi

- .6 patate medie.
- .1 uovo
- .10 g di burro
- .sale
- .pepe
- .origano

## Procedimento

- .Pelate le patate, tagliatele a julienne con una grattugia e ponetele in una ciotola con il burro, sale, pepe e origano.
- .Unite l' uovo sbattuto e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.
- .Prendete degli stampini da muffin, imburратeli e disponete il composto di patate schiacciandolo per creare dei nidi.
- .Infornateli a 180° per circa 10- 15 minuti, fino a quando le patate saranno ben dorate.

## Intanto preparate le carote caramellate.

- .Pelatele, lavatele e tagliatele a rondelle.
- .Fate sciogliere il burro con l' olio.
- .Aggiungete le carote, il miele e lo zucchero e fate caramellare.
- .Copritele con l' acqua e fatele cuocer per circa 20 minuti.
- .Spolverizzate con il prezzemolo.
- .Una volta pronti i nidi di patate, sformateli e riempiteli con le carote.

“Se volete potete cuocere le patate in acqua bollente, schiacciarle con uno schiacciapatate e mescolarle con gli altri ingredienti. Poi per creare i nidi potete usare una sac a poche e formarli su una placca da forno oppure usare gli stampini da muffin schiacciando bene il composto per dargli la forma di un cestino. Utilizzando le patate a julienne, i cestini assomiglieranno di più ad un nido fatto di ramoscelli.”

## Ingredienti per le carote caramellate

- .300 g di carote
- .2 cucchiaini di zucchero di canna
- .1 cucchiaino di miele
- .1 noce di burro
- .olio e.v.o.
- .acqua q.b.
- .sale
- .pepe
- .prezzemolo

