**Spuma di patate dolci**

**con prosciutto crudo e parmigiano**

**Ingredienti per 4 persone:**

350 gr di patate dolci

2 cucchiai di olio d’oliva

Sale q.b.

200 ml di panna liquida

Pepe q.b.

1 mazzetto di rucola

50 gr di parmigiano

80 gr di prosciutto crudo

Alcune gocce di crema di aceto balsamico

2 cucchiai di olio d’oliva

**1.** Sbucciate le patate dolci e tagliatele a fette piuttosto spesse. Prelevate 30 gr e tagliateli a dadini molto piccoli. Riscaldate 2 cucchiaini di olio d’oliva, versate i dadini di patate e fateli rosolare per 3-4 minuti, quindi metteteli da parte.

**2.** Lessate le patate dolci rimanenti in acqua salata per circa 15-20 minuti. Scolatele, unite la panna e riducete il tutto in purea. Pepate leggermente e passate il composto con un colino a maglie sottili. Versate il tutto in un sifone montapanna con un beccuccio largo.

**3.** Lavate e pulite la rucola. Tagliate il parmigiano a scaglie. Servendovi del sifone, disponete la spuma di patate dolci sui piatti. Guarnite con le scaglie di parmigiano, il prosciutto crudo e le foglioline di rucola. Versate alcune gocce di crema di aceto balsamico e olio d’oliva. Cospargete con i dadini di patate dolci e servite.

**Tempo di preparazione:** circa 30 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 336 kcal / 1409 kJProteine: 11 grGrassi: 25,5 grCarboidrati: 17 gr

**Consiglio:** se non avete un sifone montapanna, cuocete le patate dolci come indicato e riducetele in purea con 100 ml di panna. Montate a neve la panna rimanente e incorporatela. In questo modo otterrete una purea spumosa e leggera.

*Ricetta ideata da: Andreas Bärenklau, Direttore di cucina presso Park Hyatt Hamburg.*