



### Ingredienti:

400 gr di patate  
1 grosso rafano nero  
Un pugno di parmigiano  
grattugiato  
4 uova  
Pangrattato qb  
Olio extravergine di oliva  
Sale marino integrale  
Pepe nero e noce moscata

## Rafanata

*Pelare e lessare le patate per 20 min quindi passarle nello schiacciapatate e riporle in una terrina. Pelare il rafano nero e grattugiarlo o tagliarlo a julienne nella stessa terrina delle patate (a crudo). Aggiungere le uova, il parmigiano e un po' di pangrattato mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere un filo di olio, regolare bene di sale, pepe, noce moscata. Amalgamare bene tutti gli ingredienti. Stendere uno strato di circa 1 cm in una pirofila capiente (oppure direttamente sulla leccarda del forno ben oliata). Ungere la superficie con un filo di olio, pennellarlo su tutta la superficie in modo uniforme, terminare con una bella spolverata di pangrattato. Cuoce a 180/200° per 45/50 minuti o fino a completa doratura.*



### Ingredienti:

1 rafano nero  
8 cucchiai di aceto  
1 cucchiaino di olio extravergine  
2 cucchiaini di zucchero integrale  
100 gr di pangrattato

## Salsa di rafano

*Lavare la radice rafano e asciugarla bene, quindi raschiarla con il coltello e grattugiarla finemente. In un recipiente aggiungere 100 gr di pangrattato o mollica di pane, l'aceto bianco, un cucchiaino di olio, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale fino e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti: la salsa è pronta.*

*Se desiderate conservare a lungo la salsa, anche per una settimana, dovrete riporla in frigorifero in un contenitore di vetro e ricoprire la sua superficie con un velo d'olio d'oliva. Questa salsa è perfetta per accompagnare carne alla griglia, lessa o le uova.*

