Purè di patate con basilico, noci e olio d'oliva

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Patate

600 g di patate, farinose, grandezza media

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica.

Sistemare il contenitore sulla terrina in vetro temprato nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

Pesto

2 mazzetti di basilico

1 spicchio d'aglio

75 ml di olio d'oliva

50 g di parmigiano, grattugiato

30 g di noci

sale

Per il pesto mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione fino a ottenere una pasta fine.

Versare le patate cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il pesto.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Contenitore di cottura forato in plastica ⅓ GN, altezza 52 mm

Frullatore a immersione

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019