Purè di patate con cavolfiore, latticello e formaggio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

300 g di patate, farinose, grandezza media

300 g di cavolfiore

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Lavare il cavolfiore, dividere le cimette e aggiungerle alle patate nel contenitore di cottura.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

2 fette di pancetta

1 spicchio d'aglio

50 ml di latticello

1 CT di burro

1 CM di erba cipollina

25 g di formaggio, grattugiato

sale

pepe

Tagliare la pancetta a striscioline sottili e rosolarla in padella senza aggiungere grassi. Pelare e schiacciare l'aglio. Tritare finemente l'erba cipollina.

Versare le patate e il cavolfiore cotti a vapore in una ciotola, schiacciare con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Condire con sale e pepe.

Accessori

Terrina in vetro temprato

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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019