



Purè di patate con panna acida e noci pecan

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

600 g di patate, viola, 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.

90 g di panna acida

30 g di burro, fuso

30 ml di panna

30 g di noci pecan

pepe

sale

Tostare le noci pecan in padella e tritarle finemente.

Versare le patate cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Aggiustare di sale.

Accessori

Terrina in vetro temprato

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

