



Purè di patate con cavolo nero, cipollotto e cren

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

450 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 a destra nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

PowerDämpfen 100 °C per 11 Min.

150 g di cavolo nero

Lavare il cavolo nero, staccare le foglie dal gambo e versarlo nel contenitore di cottura forato in plastica.

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

Infornare gli alimenti

PowerDämpfen 100 °C per 5 Min.

60 g di cipollotti

15 g di cren

60 g di burro, fuso

pepe

sale

Tagliare i cipollotti a rondelle sottili. Grattugiare il cren.

Tagliare il cavolo nero cotto a vapore a striscioline. Versare le patate cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il cavolo nero e il resto degli ingredienti. Condire con sale e pepe.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Contenitore di cottura forato in plastica 1/3 GN, altezza 52 mm

