Purè di patate con finocchi e semi di finocchio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

450 g di patate, farinose

150 g di finocchi

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

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

1 CM di olio d'oliva

100 g di panna acida

100 ml di latte

1 CM di semi di finocchio

pepe

sale

Pestare i semi di finocchio nel mortaio.

Tagliare il finocchio cotto a vapore a dadini molto piccoli. Versare le patate cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il finocchio e 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