Purè di patate con aglio rosolato e cavolfiore

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

250 g di patate, farinose, grandezza media

350 g di cavolfiore

5 spicchi d'aglio, spellati

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 insieme agli spicchi d'aglio.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

20 g di burro, fuso

1 CM di erba cipollina

sale

pepe

Tagliare finemente l'erba cipollina.

Versare le patate e il cavolfiore cotti a vapore in una ciotola, mettere da parte l'aglio cotto a vapore. Schiacciare con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Condire con sale e pepe.

2 CM di olio d'oliva

Schiacciare leggermente l'aglio cotto a vapore, dorarlo in olio d'oliva e aggiungerlo al purè di patate.

Accessori

Terrina in vetro temprato

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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019