



# 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 1/3 GN, altezza 52 mm

