Purè di patate con yogurt greco, latticello e prezzemolo

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

600 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 nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

1 spicchio d'aglio, schiacciato

½ cipolla

½ mazzetto di prezzemolo, a foglia liscia

3 CM di burro, fuso

150 g di yogurt, greco

30 ml di latticello

30 g di maionese

sale

Pelare e schiacciare l'aglio. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Staccare le foglie di prezzemolo dai gambi 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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019