Purè di patate con peperoni, cipollotto e groviera

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 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 14 Min.

½ peperone, rosso

½ peperone, verde

½ cipolla

Tagliare finemente i peperoni e la cipolla. Cuocere a vapore insieme al resto.

Aggiungere ingredienti

PowerDämpfen 100 °C per 2 Min.

½ peperoncino, tritato

60 g di burro, fuso

120 ml di latte

120 g di groviera, grattugiato

sale

Tritare finemente il peperoncino.

Versare le patate e le verdure cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Aggiustare di sale.

1 cipollotto, tagliato a rondelle

Tagliare il cipollotto a rondelle sottili.

Decorare il purè di patate con il cipollotto.

Accessori

Terrina in vetro temprato

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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019