Purè di patate rosse con cavolo e panna acida

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

450 g di patate, rosse, farinose, grandezza media

150 g di cavolo cappuccio, blu

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Lavare il cavolo cappuccio, tagliarlo a fettine sottili 5 mm e aggiungerle alle patate nel contenitore di cottura.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

50 g di burro, fuso

75 g di panna acida

rametto di prezzemolo, a foglia liscia

1 CT di paprica, macinata

sale

Staccare le foglie di prezzemolo dai gambi e tritarle.

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