Purè di patate con salvia e burro nocciola

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 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.

5 CM di burro

5 foglie di salvia

1 spicchio d'aglio

150 g di doppia panna

sale

Tagliare il burro in pezzi di dimensioni uguali. Versarlo in padella insieme alla salvia e scioglierlo a fuoco medio mescolando continuamente. Dorare il burro e toglierlo dal fuoco, trasferirlo in una ciotolina e rimuovere la salvia.

Pelare e schiacciare lo spicchio d'aglio.

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