



Purè di patate con pancetta e cren

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 16 Min.
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.

3 fette di pancetta

1 CM di cren

1 CM di prezzemolo, a foglia liscia

sale

Tritare la pancetta e rosolarla in una padella senza aggiungere grassi. Grattugiare il cren e tritare finemente il prezzemolo.

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 1/3 GN, altezza 52 mm

