Purè di patate con spinaci e feta

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 16 Min.

30 g di spinaci, freschi

30 g di feta

60 ml di latte

2 CM di burro, fuso

½ spicchi d'aglio

pepe

sale

Tagliare gli spinaci a striscioline, sbriciolare il feta. Pelare e schiacciare l'aglio.

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

Accessori

Terrina in vetro temprato

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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019