Purè di patate dolci, timo, sciroppo d'acero e noci pecan

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

600 g di patate dolci

Pelare le patate dolci, tagliarle a fette spesse 2 cm e versarle nel contenitore di cottura forato.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

1 CM di olio d'oliva

Togliere le patate dolci cotte a vapore dalla camera di cottura e rosolarle nella padella con olio d'oliva.

4 CM di burro, fuso

1 CT di noce moscata, grattugiata

5 rametti di timo

2 CM di sciroppo d'acero

30 g di noci pecan

sale

Staccare le foglioline di timo dai gambi e tritarle. Tostare le noci pecan in padella senza aggiungere grassi e tritarle grossolanamente.

Versare le patate dolci rosolate 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