



Purè di patate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 17 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000
PowerSteam dal 2022

con lime

Patate

600 g di patate farinose

Guarnizione

50 g di burro, a piccoli pezzetti

1 lime, un po' di scorza grattugiata e succo

un po' di sale

Patate

Pelare le patate, tagliarle a dadini di circa 3 cm e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Trasferire il contenitore di cottura forato in plastica nella camera di cottura, in una terrina in vetro temprato sull'appoggio centrale. Cuocere con PowerVapore a 100 °C per 17 minuti.

Guarnizione

In una ciotola schiacciare le patate con il burro fino a ottenere un purè di patate e condire con scorza e succo di lime e sale.

Fasi di cottura

PowerDämpfen 100 °C per 17 Min.





Consigli

Per un aroma di nocciola, scaldare il burro a fuoco medio in un pentolino fino a dorarlo.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Contenitore di cottura forato in plastica

Ulteriori informazioni

Creata il

31.05.2022

