Patate lesse

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	5 Min.
Tempo di cottura	40 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Le patate cotte al vapore con la buccia fino a renderle morbide sono il classico contorno per la raclette, la base per un Rösti croccante o, insieme a una salsa di quark e a un'insalata fresca, un piatto principale leggero. Un classico della cucina svizzera che può essere gustato in diversi modi.

Patate

1 kg di Patate

Patate

Distribuire le patate su una teglia forata d'acciaio inossidabile, posizionare nella camera di cottura fredda, cuocere a vapore a 100 °C per circa 40 minuti.

Cottura a vapore 100 °C per 40 Min.

Consigli

A seconda dell'uso previsto, utilizzare patate cerose o farinose.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025