Patate lesse

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Il classico accompagnamento di molti piatti. Le patate vengono cotte al vapore e condite con un po' di prezzemolo e burro.

Patate

800 g di patate a pasta compatta, sbucciate, a fettine

Patate lesse

2 CM di burro

4 ramoscelli di prezzemolo a foglia liscia, tagliato finemente

¾ CT di sale

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 20 minuti.

Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.

Patate lesse

Sciogliere il burro in una padella larga. Aggiungere le patate e il prezzemolo, mescolare e salare.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025