# Purè di patate con zucca, latticello e rosmarino

Ricetta di V-ZUG SpA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 20 Min. |
| Tempo di cottura | 16 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | Combi-Steam MSLQ |

## Preparazione

300 g di patate, farinose, grandezza media

300 g di zucca Hokkaido

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Pelare la zucca, tagliarla a pezzi grandi e aggiungerla alle patate.

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

75 ml di latticello

1 rametto di rosmarino

1 CM di burro

pepe

sale

Staccare gli aghi di rosmarino dal rametto e tritarli finemente.

Versare le patate e la zucca a pezzi 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 |