Purè di patate con mais, panna acida e chipotle

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

500 g di patate, farinose

100 g di mais, in scatola

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica insieme al mais.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

75 g di panna acida

½ peperoncino

1 pizzico di pepe di Cayenna, macinati

sale

Tritare finemente il peperoncino.

Versare le patate cotte a vapore con il mais 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