Purè di patate con mozzarella, fagiolini e cipolle

Ricetta di V-ZUG SpA



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

Preparazione

450 g di patate, farinose, grandezza media

150 g di fagiolini, verdi, congelati

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

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

120 g di mozzarella, grattugiata

75 ml di latte

3 CM di parmigiano, grattugiato

25 g di anelli di cipolla fritti

pepe

sale

Tagliare a pezzettini i fagiolini cotti a vapore.

Versare le patate cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare i fagiolini e 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