Purè di patate con pastinache, limone e timo

Ricetta di V-ZUG SpA



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

Preparazione

300 g di patate, farinose, grandezza media

300 g di pastinache

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Pelare le pastinache, tagliarle a rondelle spesse 5 mm e aggiungerle alle patate.

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

PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.

½ limone, succo

200 ml di latte

5 rametti di timo

1 spicchio d'aglio

1 CM di burro, fuso

sale

pepe

Staccare le foglioline di timo dai gambi. Pelare e schiacciare lo spicchio d'aglio.

Versare le patate e le pastinache 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