Purè di patate rosse con limone ed erba cipollina

Ricetta di V-ZUG SpA



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

Preparazione

600 g di patate, rosse, farinose, grandezza media

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

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

1 limone, non trattato, la scorza

50 g di burro, fuso

1 CM di erba cipollina, tritata finemente

pepe

sale

Grattugiare la scorza del limone.

Versare le patate 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