



# Purè di patate dolci, Bourbon e pancetta

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 25 Min.  
Tempo di cottura 16 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combi-Steam MSLQ

## Preparazione

600 g di patate dolci

Pelare le patate dolci, tagliarle a fette spesse 2 cm e versarle 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.**

3 fette di pancetta

½ CT di burro

9 foglie di salvia

75 ml di latte

2 CM di burro, dorato

1 CM di Bourbon

pepe

sale

Tagliare la pancetta a strisciole sottili e rosolarla in padella senza aggiungere grassi.

Tritare la salvia. Sciogliere il burro dorato e rosolarvi la salvia.

Versare le patate dolci cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Condire con sale e pepe.

## Consigli

Al posto del Bourbon si può utilizzare qualsiasi altro whisky.

Per ottenere il burro dorato tagliare il burro in pezzi di dimensioni uguali, versarlo in padella e scioglierlo a fuoco medio mescolando continuamente. Dorare il burro, toglierlo dal fuoco e trasferirlo in una ciotolina.





## Accessori

---

Terrina in vetro temprato

Contenitore di cottura forato in plastica 1/3 GN, altezza 52 mm

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

