



Purè di patate con latticello, pancetta e formaggio erborinato

Ricetta di V-ZUG SA



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

Preparazione

600 g di patate, 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.

100 ml di latticello

1 CM di burro

4 fette di pancetta

60 g di gorgonzola

1 cipollotto

sale

Tagliare la pancetta a strisciole sottili e rosolarla in padella senza aggiungere grassi. Tagliare il gorgonzola a dadini. Tagliare il cipollotto a rondelle sottili.

Versare le patate cotte a vapore 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 1/3 GN, altezza 52 mm

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

