



# Purè di patate con cavolo nero, cipollotto e cren

Ricetta di V-ZUG SA



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

## Preparazione

---

450 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 a destra nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

**PowerDämpfen 100 °C per 11 Min.**

150 g di cavolo nero

Lavare il cavolo nero, staccare le foglie dal gambo e versarlo nel contenitore di cottura forato in plastica.

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

**Infornare gli alimenti**

**PowerDämpfen 100 °C per 5 Min.**

60 g di cipollotti

15 g di cren

60 g di burro, fuso

pepe

sale

Tagliare i cipollotti a rondelle sottili. Grattugiare il cren.

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

## Accessori

---

Terrina in vetro temprato

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





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

