



# Purè di patate con mais, panna acida e chipotle

Ricetta di V-ZUG SA



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

## Preparazione

---

500 g di patate, farinose

100 g di mais, in scatola

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

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

**PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.**

75 g di panna acida

½ peperoncino

1 pizzico di pepe di Cayenna, macinati

sale

Tritare finemente il peperoncino.

Versare le patate cotte a vapore con il mais in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare il resto degli ingredienti. Aggiustare di sale.

## Accessori

---

Terrina in vetro temperato

Contenitore di cottura forato in plastica ⅓ GN, altezza 52 mm

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

