



Purè di patate dolci, Bourbon e pancetta

Ricetta di V-ZUG SA



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

