



# Patate lesse

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 5 Min.  
Tempo di cottura 40 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Le patate cotte al vapore con la buccia fino a renderle morbide sono il classico contorno per la raclette, la base per un Röstli croccante o, insieme a una salsa di quark e a un'insalata fresca, un piatto principale leggero. Un classico della cucina svizzera che può essere gustato in diversi modi.

## Patate

1 kg di Patate

## Patate

Distribuire le patate su una teglia forata d'acciaio inossidabile, posizionare nella camera di cottura fredda, cuocere a vapore a 100 °C per circa 40 minuti.

**Cottura a vapore 100 °C per 40 Min.**

## Consigli

A seconda dell'uso previsto, utilizzare patate cerose o farinose.

## Accessori

Contenitore di cottura forato

## Ulteriori informazioni

Creata il

04.08.2025

