



# Purè di patate con zucca, latticello e rosmarino

Ricetta di V-ZUG SpA



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

## Preparazione

---

300 g di patate, farinose, grandezza media

300 g di zucca Hokkaido

Pelare le patate, tagliarle in quattro parti e metterle nel contenitore di cottura forato in plastica. Pelare la zucca, tagliarla a pezzi grandi e aggiungerla alle patate.

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

**PowerDämpfen 100 °C per 16 Min.**

1 CM di olio d'oliva

75 ml di latticello

1 rametto di rosmarino

1 CM di burro

pepe

sale

Staccare gli aghi di rosmarino dal rametto e tritarli finemente.

Versare le patate e la zucca a pezzi cotte a vapore in una ciotola, schiacciarle con lo schiacciapatate e incorporare 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

