

CANNAMELA

Purè di patate



Ingredienti

- 700g patate a polpa farinosa
- 60g burro
- 200ml latte bollito
- 80g Parmigiano Reggiano
- 1/2 cucchiaino Noce Moscata intera Serie Oro CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Contorno



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In pentola,
In
casseruola



Kcal per
persona
367.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Lessate le patate in abbondante acqua salata, scolatele e pelatele quando sono ancora bollenti.
- 2** Passatele subito nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una casseruola.
- 3** Aggiungete il burro, il sale e diluite, sempre mescolando con una frusta, con il latte.
- 4** Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e cuocete il purè fino a renderlo morbido e cremoso.
- 5** Mantecate con il parmigiano grattugiato.
- 6** Allontanate dal calore e insaporite con un bel pizzico di noce moscata Serie Oro CANNAMELA.
- 7** Distribuite il purè nei piatti e decorate con un pizzico di noce moscata Serie Oro CANNAMELA.