

## PUREA DI SEDANO RAPA



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 1 sedano rapa (750 g) - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 50 ml di latte - 50 g di Philadelphia® - sale, pepe macinato

---

1. Lavare, sbucciare e tagliare il sedano rapa a cubetti di 2 cm per lato. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e cuocere il sedano rapa nel cestello vapore con il programma VAPORE per 30 minuti.

2. Al termine del programma, eliminare l'acqua dal contenitore, versarvi il sedano rapa cotto ed aggiungere il latte e il Philadelphia®, l'olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare con il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza riscaldare).

**Consigli del cuoco :**

Per la decorazione è possibile aggiungere olio di noci e delle nocciole tritate!

Cook Expert ■

