magimix

# COTTAGE PIE

---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 3 cipolle - 1 ½ cucchiaio di olio d?oliva - 3 cucchiai di panatura - 600 g di carne di manzo - (ad es.: costine di pancia, stinco, girello...) - 3 rametti di prezzemolo - 1 cucchiaio di salsa Worcestershire - 1 cucchiaio di ketchup - 1 carota - 2 pomodori - 1 kg di patate per purè - 100 ml di latte - 50 g di burro - 60 g di formaggio cheddar grattugiato - noce moscata - sale, pepe

---

1. Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti. Inserire la bacinella trasparente munito di coltello di metallo e versarvi le cipolle, la carne tagliata in grossi pezzi, la salsa Worcestershire, il ketchup, i pomodori e la carota pelata e tagliata a dadini piccolo, ed avviare il programma ROBOT fino ad ottenere la consistenza desiderata.

2. Mettere il preparato nel contenitore di metallo ed aggiungere l?olio d?oliva e il prezzemolo lavato e sminuzzato. Avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 1A/120°C. Svuotare il contenitore e mettere da parte.

3. Sbucciare le patate, tagliarle a dadini di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e metterle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore, mettere il cestello e avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Al termine del programma, controllare che le patate siano cotte, altrimenti prolungare la cottura.

4. Eliminare l?acqua di cottura dal contenitore e inserire lo sbattitore. Introdurre le patate, il latte, il burro, il formaggio cheddar grattugiato e il condimento. Mescolare il purè in modalità ESPERTO,1 minuto 30/velocità

3 (senza riscaldare). Aumentare il tempo e/o aggiungere un po? di latte a seconda della consistenza desiderata e mettere da parte. Preriscaldare il forno a 210°C (term. 7).

5. Imburrare una pirofila e versarvi la carne. Versare il purè di patate sopra la carne e livellare con una spatola. Spolverizzare con la panatura e cuocere in forno per 20 minuti.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016