

PARMENTIER DI CARNE E PATATE



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

Ingredienti : 4-6 persone

- 3 cipolle - 1 ½ cucchiaino 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 - PURE : - 1 kg di patate per purè (Agata o Bintje) - 100 ml di latte - 50 g di burro - sale, pepe - noce moscata

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 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 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 ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016