magimix

PURE DI PATATE

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 kg di patate per purè - 100 ml di latte - 50 g di burro - noce moscata - sale, pepe

1. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti di 2-3 cm per lato, sciacquarle in acqua fredda e versarle nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Alla fine del programma, controllare la cottura delle patate: devono essere ben cotte, altrimenti prolungare la cottura.

2. Eliminare l'acqua di cottura e inserire lo sbattitore. Mettervi le patate e il resto degli ingredienti. Mescolare il purè con il programma ESPERTO, 1 minuto 30/ velocità 3 (senza scaldare). Aumentare il tempo e/o aggiungere un po' di latte a seconda della consistenza desiderata.

Consigli del cuoco :

Il peso indicato si riferisce alle patate sbucciate. La varietà delle patate è fondamentale: scegliere di preferenza la qualità Agatao Bintje. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di patate usato.In mancanza di tartufo fresco, è possibile usare olio di tartufo (lÃ©quivalente di 1 cucchiaino).

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016