

● *Purea di patate* ●

Ingredienti per 4 persone

Patate a pasta bianca: 500 grammi - Burro 25 grammi - Latte intero 250 grammi -
Parmigiano 100 grammi - Noce moscata - Sale

Tempi

30 minuti

Procedimento

In una pentola grande mettere le patate lavate ma con la buccia e ricoprire con acqua fredda. Portare a bollore e cuocere per circa 20/30 minuti a seconda della grandezza delle patate. Scolarle e sbucciarle ancora calde.

Con lo schiacciapatate passare tutta la polpa e metterla in una casseruola a fuoco spento e unire il burro ammorbidito

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate e metterle in una insalatiera aggiungendo il burro preriscaldato, noce moscata e sale.

Mettere il composto in una casseruola e ricendere il fuoco, lentamente aggiungere il latte bollente mescolando con un mestolo di legno fino a quando il purè non diventi una crema soffice.

Terminare la mantecatura con il parmigiano grattugiato.