



PURE' DI PATATE

Difficolt: Facile



Buongiorno,
molto spesso a casa preparo il pur di patate, ci piace tantissimo con la carne, con il pesce,
insomma un contorno che si adatta bene un p a tutte le pietanze. Vi lascio i pochi e semplici
passaggi...

- burro 80gr.
- latte 300ml.
- patate 1kg.
- sale

Iniziamo con il bollire le patate in acqua salata, in questo caso avevo poco tempo e l'ho cotte gi tagliate, ma ovviamente, se potete, lessatele intere e poi spellatele una volta cotte.
Scolarle



ridurle in poltiglia con uno schiacciapatate, aggiungere il latte e il burro e aggiustare di sale



rimettere sul fuoco e girare fino a quando il burro non si sia completamente sciolto e il pur abbia assunto una consistenza soffice e cremosa



Ecco il nostro contorno pronto...
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;))