

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di patate dolci

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

900g di patate dolci
1 baccello di vaniglia
circa 150g di zucchero
240ml di acqua o latte a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1 Lavate le patate, mettetele (ancora con la buccia) in una grossa casseruola di acqua leggermente zuccherata. Portate ad ebollizione e cuocete per 30-40 minuti o fino a che siano ben cotte, cioè quando la buccia si rompe e si scioglie.

Scolate bene le patate, sbucciatele e mettetele in una grossa ciotola insieme allo zucchero ed ai semi di vaniglia.

Iniziate a schiacciarle con una forchetta o con uno schiacciapatate aggiungendo un po'

d'acqua o latte, quindi aggiungete lo zucchero e sbattete con un cucchiaino di legno. Aggiungete più acqua o latte per ottenere un puree più denso. Aggiungete più zucchero a seconda del gusto personale.

2 Trasferite il composto in bicchieri o tazze e fate raffreddare bene prima di servire.

NOTE

Questo puree può essere anche usato come ripieno per pasticcini e torte.