

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Purè di nonna Edda

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Patate  
latte  
sale  
pepe (tutti nella quantità desiderata)

### PREPARAZIONE

**1** E' la rivisitazione della classica ricetta del purè di patate .... la variante consiste nel cuocere, in una pentola a pressione, le patate tagliate a pezzetti, direttamente nel latte insieme a un pizzico di sale.

Il pepe si aggiunge a fine cottura. E' comodo perchè non si aggiunge acqua (quindi il purè è piu' saporito e nutriente) e non occorre usare il passa-patate, perchè si amalgamano a crema da sole, mescolando!

fantastico ...