

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Purea di zucca e patate

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

300g di zucca
3 patate
½ tazza di latte o 2-3 cucchiari di panna
acida
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate la zucca senza buccia e semi, tagliatela a pezzetti e lessatela. Bollite e schiacciate le patate.

Ora schiacciate anche la zucca e miscelatela alla purea di patate.

Aggiungete del latte al composto e della panna acida, sale e lasciate stufare un po'.

Servite la purea con del latte.

Piatto tradizionale

NOTE