

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Purè di patate

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE IL PURÈ DI PATATE

PATATE a pasta gialla - 1 kg
BURRO 50 gr
LATTE INTERO 250 gr
SALE FINO 4 gr
NOCE MOSCATA 1 pizzico

Il purè di patate è un contorno soffice e vellutato, perfetto per accompagnare qualsiasi secondo piatto. Preparato con patate, latte e burro, è una ricetta facile e veloce da realizzare.

COME FARE IL PURÈ DI PATATE

- 1 Disponi le patate in un'ampia casseruola, copri le interamente con abbondante acqua fredda, accendi il fuoco ed appena l'acqua inizia a bollire calcola 30-40 minuti di cottura.



2 Il tempo di cottura può variare in base al formato delle patate, quindi punzecchiale con uno stecchino lungo per spiedini, oppure con i rebbi di una forchetta, se risultano morbide vuol dire che sono pronte. Scolale e lasciale intiepidire leggermente, poi inizia a sbucciarle ancora calde. Schiaccia le patate con lo schiacciapatate, mettendole direttamente nella casseruola. Insaporisci le patate schiacciate con una presa di sale fino





- 3** Aggiungi alle patate anche un pochino di noce moscata, meglio se grattugiata al momento. Scalda a parte il latte senza portarlo a bollire. Accendi a fiamma bassa il fornello con le patate insaporite, mescola di continuo mentre versi il latte caldo.





- 4 Mescola accuratamente in modo da incorporare completamente il latte, poi spegni il fornello. Aggiungi il burro tagliato a tocchetti, fallo sciogliere mescolando accuratamente. il purè è pronto, puoi servilo come contorno per i tuoi piatti di carne o pesce.



PURÈ DI PATATE: RICETTA CLASSICA PER UN CONTORNO CREMOSO E

Il purè di patate è uno dei contorni più amati e versatili della cucina. Questo piatto, preparato con patate lessate, latte e burro, è perfetto per accompagnare tanti secondi, dai piatti di carne arrosto o alla griglia, ai piatti di pesce o verdure. Il purè è cremoso, soffice e saporito, un comfort food che piace a grandi e piccoli. Grazie alla sua semplicità, è una soluzione semplice e deliziosa per arricchire e accompagnare ogni pasto.

COME SI CONSERVA IL PURÈ DI PATATE

Il purè di patate può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico

. Per riscaldarlo, è consigliabile aggiungere un po' di latte o burro durante il riscaldamento, sia in padella che al microonde, per restituirgli la sua cremosità. Evita di congelare il purè di patate, poiché tende a cambiare consistenza e perdere la sua morbidezza una volta scongelato.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare il purè di patate avanzato in molti modi. Ad esempio, puoi creare delle [crocchette di patate](#) o utilizzarlo come ingrediente per una [originale torta salata](#). Puoi anche aggiungere un uovo al purè e cuocerlo in forno in **stampi per muffin** in modo da ottenere deliziosi tortini monoporzione. Puoi arricchire il purè avanzato di formaggio e mozzarella e creare un delizioso [secondo piatto filante](#) che farà leccare i baffi a tutti quanti!