

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!