

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Purea di frutti dell'albero del pane

LUOGO: *Oceania / Polinesia Francese*

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



## INGREDIENTI

675g di frutti dell'albero del pane sbucciati  
3 cucchiaini di latte di cocco  
sale  
un po' di olio vegetale  
1 cipolla tritata

## PREPARAZIONE

**1** Portate una grossa pentola di acqua salata ad ebollizione, aggiungetevi i frutti dell'albero del pane e cuoceteli per circa 10 minuti o fino a che diventino teneri.

Nel frattempo, scaldate un po' d'olio in una padella per frittura, aggiungetevi le cipolle e saltatele fino a doratura.

Scolate bene i frutti dell'albero del pane cotti, quindi rimetteteli nella stessa padella usata per cuocerli risciacquata, insieme al latte di cocco e schiacciateli con una forchetta.

2 Aggiungete le cipolle dorate e condite con sale, servite il piatto caldo.