

## Spuma allo zenzero

*Non solamente patate, ma anche carote, rape e pastinaca sono perfettamente pelati da questo attrezzo efficientissimo, dotato di un recipiente con pareti abrasive che sbucciano delicatamente ogni radice, dando una piacevole forma arrotondata, facilmente e in pochissimo tempo.*



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

700 g di patate piccole  
1/2 l di latte caldo  
70 g di burro  
30 g di grana grattugiato  
noce moscata  
zenzero in polvere  
sale e pepe

### Istruzioni per la preparazione

1. Lava le patate e inseriscile con poca acqua nel pelapatate, azionandolo a velocità 6 per alcuni minuti.
2. Sciacqua le patate pelate in acqua corrente e lessale in una casseruola di alluminio, con un pizzico di sale grosso.
3. Una volta cotte, sgocciolale e schiacciale, ancora calde con l'attrezzo setaccio.
4. Nella la stessa ciotola, togli il setaccio e inserisci la frusta a filo, aggiungi il burro e utilizza la velocità 6, aggiungendo lentamente il latte caldo a filo per mantecare il tutto.
5. Condisci la spuma con sale, pepe, noce moscata grattugiata, formaggio grana e zenzero in polvere.
6. Puoi conservare il pure' a bagnomaria, utilizzando il contenitore come ciotola.

### Suggerimenti

Versa sempre un po' d'acqua all'interno del contenitore pelapatate, questo



club

garantisce un miglior risultato. Anche le carote, precedentemente tagliate a pezzettini potranno essere modellate dalle pareti dolcemente abrasive dell'attrezzatura. Questa spuma e' particolarmente indicata per accompagnare il pesce bollito.