

## Purè di patate

*La cosa veramente importante per preparare un buon pure' di patate e' usare burro in abbondanza ed evitare che si formino grumi. E in questo Cooking Chef si rivela estremamente utile.*



**Tempo preparazione:**

10 minuti

**Tempo di cottura:**

15 minuti

**Dosatura:**

Per 6 persone

### Elenco ingredienti

1 kg di patate, sbucciate e tagliate a quarti  
1,5 l di acqua  
75 g di burro  
sale q.b.

### Istruzioni per la preparazione

1. Senza montare attrezzature sull'apparecchio, versa le patate e l'acqua nel recipiente e regola la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 3. Lessa le patate per 20 minuti.
2. Scolale e poi rimettile nel recipiente. Porta a zero la temperatura e, utilizzando la Frusta a filo, mescola le patate in modo da formare un impasto asciutto.
3. Mentre le patate sono ancora calde, passale con il Passaverdure/pomodoro.
4. Trasferisci nuovamente le patate nel recipiente dove avrai montato la Frusta a filo. Imposta la velocità al minimo e aggiungi il burro. Prima di servire, se necessario, regola il sale.

#### Varianti:

1. Pure' ai cipollotti freschi  
Aggiungi un mazzetto di cipollotti freschi affettati nel Food Processor.
2. Pure' al tartufo  
Aggiungi alla ricetta base 1 cucchiaino di olio al tartufo di buona qualità'.
3. Pure' alla senape  
Aggiungi 2 cucchiaini di senape di Digione a grani interi.



#### 4. Pure' di patate alla svizzera

Alla ricetta del pure' base aggiungi 200 ml di latte tiepido, un pizzico di sale e di noce moscata. Versa il burro sulle patate e mescola bene. Poi, incorpora delicatamente 50 ml di panna semimontata.