



# Purè di patate con cavolfiori

RICETTA SCOLASTICA

Ingredienti:  
per una porzione

170g Patate a pasta bianca

40ml Latte UHT Parzialmente Scremato

40g Cavolfiori

8g Parmigiano Grattugiato

8g Burro

Sale fino q.b.

Pepe q.b.

Noce moscata q.b.





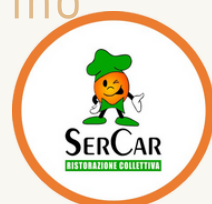
# Purè di patate con cavolfiori

RICETTA SCOLASTICA

## Procedimento:

Iniziate con lavare bene le patate. Mettetele in una pentola colma d'acqua e accendete il fuoco. Una volta arrivata ad ebollizione, abbassiamo il fuoco e lasciamo lessare le patate il tempo necessario per renderle morbide (controllate con uno stuzzicadenti o una forchetta la consistenza). Successivamente, pelate le patate a caldo, e subito dopo schiacciatele con l'aiuto di uno schiacciapatate (il mixer non è indicato perchè porterebbe le patate ad essere collose).

Lavorandole a caldo, otterrete un purè vellutato. Fate lessare anche i cavolfiori in acqua salata fino ad ottenere una consistenza morbida e tritateli o frullateli.





# Purè di patate con cavolfiori

RICETTA SCOLASTICA

## Procedimento:

Aggiungete alle patate schiacciate il latte caldo, il burro a pezzetti e il formaggio grattugiato. Salate e pepate a piacere ed infine aggiungete anche la noce moscata (o altre spezie secondo i vostri gusti) per dare una nota aromatica. Lavorate il tutto con una frusta in modo da incorporare nel purè dell'aria e renderlo più morbido. Una volta ottenuta la consistenza desiderata, aggiungete i cavolfiori frullati o tritati. Amalgamate bene il tutto ed ora il purè è pronto per essere servito!

Se volete potete prepararlo in anticipo. Riscaldatelo in microonde o in un pentolino e aggiungete un pò di latte per renderlo ancora morbido e cremoso come appena fatto.

