

Purea di patate

contorno per 2 persone

Ingredienti

Patate da cuocere con la buccia	g	300	Latte intero	g	60
Burro	g	40	Sale	q	6

Preparazione

- Lavate bene le patate (da purea) facendole poi lessare nell'acqua. Non appena saranno cotte pelatele e schiacciatele. Questo **servendovi dello "schiacciapatate"** e non di altri utensili.
- Mettete quanto ottenuto sul fuoco mescolando per 2/3 minuti in modo che le patate perdano un poco di umidità. Aggiungete quindi il burro, rimestate ancora un poco e completate con il latte sbattendo con energia.
- Non appena la purea avrà raggiunto la giusta consistenza, regolate di sale. Spegnete quindi il gas e servite.