

## PURÈ DI CARCIOFI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- aglio
- sale
- burro (40g)
- prezzemolo
- patate (300g)
- panna liquida (40ml)
- noce moscata
- Parmigiano Reggiano (40g)
- Cuori di Carciofi Findus (450g)

### Come si prepara

Lavate le patate e senza pelarle, mettetele in una casseruola, copritele con acqua fredda e lessatele per 40 minuti, a partire dall'ebollizione.

Preparate i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, aggiungete poi uno spicchio d'aglio, un cucchiaino d'olio, e del prezzemolo.

A cottura ultimata, con una paletta forata, scolateli e passateli al setaccio.

Nel frattempo, scolate e pelate le patate, passatele nello schiacciapatate.

Aggiungete al passato di patate, il burro, la crema di Cuori di Carciofi Findus, un pizzico di sale e una macinata di noce moscata.

Mettete la casseruola sul fuoco basso e unite la panna, mescolando vigorosamente con un cucchiaino di legno.

Quando il purè sarà ben mantecato, toglietelo dal fuoco ed incorporate il formaggio grattugiato, mescolate bene.

Ponete il purè di patate e i Cuori di Carciofi Findus in un piatto da portata e servite subito.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**



## Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, vegetariane, Purè di carciofi, tradizionale, mediterraneo

