

PURÈ DI CAROTE E PATATE

Ingredienti

- farina (5g)
- sale
- latte (500ml)
- burro (50g)
- patate (500g)
- un chiodo di garofano
- 5 carote
- noce moscata

Come si prepara

Preparare una besciamella (vedi ricetta).

Pulire le carote, lessarle al dente in acqua salata, passarle nello schiacciapatate, quindi condirle con un pizzico di sale e un chiodo di garofano tritato finissimo.

Bollire il latte con un pizzico di sale.

Lessare le patate in acqua bollente, pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Stemperare le patate con il latte caldo ottenendo una purea morbida, da mettere sul fuoco per 5 minuti a fuoco dolce per asciugarla, aggiungere la metà della besciamella, la metà del burro, la noce moscata e amalgamare bene.

Ripetere lo stesso procedimento per le carote che sicuramente assorbiranno meno latte delle patate.

Decorare il piatto di portata con riccioli di purè di carote e di patate fatti scendere da una sacca per pasticciare con la punta a stella.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale



Valore energetico

85 kcal
356 kJ

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, natale, vegetariane, Purè di carote e patate, purea, purè

