



Purè di Patata

Patates Püresi



4 patate
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino di formaggio grattugiato
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiaiino di pepenero
Mezzo cucchiaiino di sale

- # Le patate si tagliano dimensine di niccioline e poi si mettono in una pentola e si bolliscono sul fuoco medio.
- # Nel momento di bolliamento si aggiunge latte. Poi si mescola per sempre e così le patate si pestano.
- # Dopo aver pestato le patate si aggiungono sale e pepenero poi si tolgono dal fuoco. Subito si aggiungono burro e formaggio grattugiato e si mescolano.
- # Questa ricetta si servirsi come garniture insieme con i piatti di carne.

Nota: Non si preferisce di bollimento nel latte perché si picica la pentola.