



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino 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 bollimento si aggiunge latte . Poi si mescola per sempre e così le patate si pestano.
Dopo aver pestate le patate si aggiungono sale e pepenero poi si tolgono dal fuoco . Subito si aggiungono i
burro e formaggio grattugiato e si mescolano.
Questa ricetta si serve come garniture insieme con i piatti di carne.

Nota: Non si preferisce di bollimento nel latte perchè si picca la pentola.