



Purea di patate o verdure

[Del 12/03/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 800 gr di patate, 1 cucchiaino di sale, 1 dl di latte, burro, parmigiano reggiano.

Sbucciate circa 800 gr di patate e tagliatele a dadi. Mettetele in acqua fredda con un cucchiaino di sale e scaldate. Lasciate bollire per 20/25 minuti circa e controllate se sono tenere. Scolatele e lasciate perdere vapore per qualche minuto. Scaldate 1 dl di latte in una casseruola su fuoco basso e passate le patate con lo schiacciapatate o il passaverdure (meglio il disco a fori grossi) direttamente nel latte caldo (non bollente). Mescolate subito per evitare la formazione di grumi. Unite qualche fiocco di burro e, se piace, un pò di parmigiano grattugiato. E per variare: CON SPINACI: basta aggiungere alla quantità indicata sopra 300 gr di spinaci (crudi, se usate quelli surgelati contate circa 100 gr), lessati, strizzati e insaporiti in padella con un pò di burro nel quale avrete fatto dorare uno spicchio d'aglio tagliato in due, poi scartato. Sminuzzate finemente gli spinaci oppure frullateli e uniteli al purè. CON ZUCCA: basta lessare insieme alle patate circa 200 gr di polpa di zucca tagliata a grossi dadi. CON CAROTE: come per la zucca, tagliando però le carote (2 o 3) a dadini piccoli. CON PORRI: sminuzzate finemente 2 porri usando solo la parte bianca. Fateli appassire su fuoco basso con 2 cucchiaini d'olio e quando iniziano a dorare bagnateli con un bicchiere di acqua. Lasciateli stufare fino a quando l'acqua sarà evaporata. Frullateli e uniteli al purè di patate. CON LA VERZA: procedete come per i porri, usando circa 200 gr di verza.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]