



Bimby: Purè di patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 kg. patate, 400 gr. latte, 50 gr. burro, 50 gr. parmigiano, sale

Posiziona la farfalla nel boccale, inserisci le patate, il latte, il sale e metti in cottura per 25 minuti a temperatura 100 velocità 1. Al termine unisci il burro, il parmigiano e amalgama per 20 secondi a velocità 3. Consigli: se necessario, durante la cottura, puoi aggiungere un poco di latte, e prolungare il tempo di cottura se la qualità delle patate lo richiede.

eCucinando.it