

TITOLO: Purè Di Patate

TIPO: Contorno

INGREDIENTE PRINCIPALE: Patate

PERSONE: 4

NOTE: -

INGREDIENTI:

900 G Patate Farinose E Sbucciate

90 G Burro

Sale noce moscata

30 Cl Latte

PREPARAZIONE:

Tagliate le patate in pezzi grossi tutti uguali, cuocetele in acqua salata, setacciatele e passatele, dopodichè amalgamatele con il latte e il burro caldi, salatele, conditele con noce moscata e mettetele a tavola.

CALORIE PER PERSONA: 408