

PATATE IN PUREA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di patate
- 50 g di burro
- 1 bicchiere latte
- sale
- 1 pizzico noce moscata

Lessare le patate, sbuciarle e passarle al passaverdura.

Aggiungere il latte, il sale e il burro, mettere sul fuoco e mescolare fino ad ottenere una purea soffice e consistente.

Lasciar cuocere qualche minuto, sempre mescolando, e servire ben caldo.

Aggiungere alla purea un pizzico di noce moscata.