

# PURÈ AI TRE ORTAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano rapa grande
- 2 finocchi
- 1 patata
- 2 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 30 g di burro
- 30 cl latte
- 1 grattatina noce moscata
- sale
- pepe

Pelate il sedano rapa e la patata, pulite i finocchi, tenendo da parte le barbe verdi, lavate e tagliate il tutto a tocchetti. Sciogliete in una padella il burro, unite gli ortaggi, una presa di sale, la noce moscata e il latte tiepido, coprite e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti.

Frullate gli ortaggi; trasferite il purè ottenuto sul piatto da portata, cospargetelo con le barbe dei finocchi tritati, il parmigiano, il pepe e servite subito.