

PURÈ DI RAPE

Ingredienti per 6 persone:

- 750 g di rape
- 500 g di patate
- 100 g di burro
- 10 cl panna
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Portate a ebollizione due casseruola di acqua salata.

Pelate e lavate le rape, tagliatele a pezzi uniformi.

Pelate e lavate le patate, immergete la verdura nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per venti minuti circa, finché la punta di un coltello vi affonda facilmente.

Quando le patate e le rape sono cotte scolatele e passatele o frullatele e asciugatele in una casseruola per qualche minuto a fuoco moderato.

Aggiungete la panna e il burro al purè; sbattetelo finché il burro è fuso e il purè morbido e cremoso.

Aggiungete noce moscata, sale e pepe.

Potete anche fare cuocere le patate al vapore e le rape nel brodo.