



Puré di patate e sedano rapa

Ingredienti

500 gr. patate

150 gr. sedano rapa

una noce di burro

latte q.b

sale

un pizzico di noce moscata

Una ricetta molto semplice...veloce e dal sapore molto delicato....

Lessare in acqua salata le patate e il sedano rapa precedentemente pelati, per circa 30 minuti.

Una volta cotti lasciare intiepidire e poi versare il tutto nel frullatore (non e' possibile usare lo schiacciapatate perché il sedano rapa rimane abbastanza duro e quindi non si riuscirebbe a rendere il puré bello cremoso).

Aggiungere alle verdure nel frullatore il latte e la noce moscata e frullare.

Quando é pronto rimettere il puré nel pentolino, aggiungere il burro, scaldare e servire.