PUREA DI SEDANO RAPA ALLE MELE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 500 g sedano rapa - 3 mele - 2 cucchiai di olio d?oliva - 50 ml di latte - 50 g di Philadelphia® - sale, pepe macinato

---

1. Lavare, sbucciare e tagliare il sedano rapa a cubetti di 2 cm per lato. Eliminare il torsolo e tagliar le mele in quarti. Versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e cuocere il sedano rapa e le mele nel cestello vapore con il programma VAPORE per 30 minuti.

2. Al termine del programma, eliminare l?acqua dal contenitore, versarvi il sedano rapa e le mele cotte ed aggiungere il latte e il Philadelphia®, l?olio d?oliva, sale e pepe. Mescolare con il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 13 (senza riscaldare).

Consigli del cuoco :

Per la decorazione è possibile aggiungere olio di noci e delle nocciole tritate!

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016