magimix

VELLUTATA DI PORRI, PATATE E CASTAGNE

By Monny B

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 2 persone

- 1 porro spellato e tagliato in 2 - 1 cipolla spellata e tagliata in 4 - 350 g di patate spellate e tagliate a pezzettoni - 200 g di castagne già bollite e spellate - 350 ml di acqua - 1 cucchiaino di dado vegetale biologico - 100 ml di latte - sale q.b.

---

1. Mettere nel boccale d?acciaio tutta la verdura lavata, tagliata e sbucciata, l?acqua, il dado e sale e cuocere con il programma COTTURA / MINESTRA VELLUTATA con il tappo chiuso.

2. Al termine del programma aggiungere il latte e frullare ancora 1 minuto a velocità 14. Cuocere ancora 10 minuti a 100 gradi velocità 4 senza tappino, regolare di sale e servire calda con crostini.

Cook Expert ■

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B