

VELLUTATA PATATE DOLCI

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 3 persone

- 2 patate dolci - 1 sedano bianco - mezza cipolla - 350 ml di brodo vegetale - 1 cucchiaino di curcuma
 - QB di olio di oliva extra vergine - QB di peperoncino - QB di raspatura lodigiana
-

1. Sbucciate le patate dolci e tagliatele a tocchetti. Affettate il sedano bianco.
2. Sminuzzate lo scalogno. Versate tutti gli ingredienti nella vostra cooking machine e avviate la.
3. Per chi utilizza il Cook Expert programma manuale ESPERTO, 2A/45 minuti/100°C.
4. Poi frullate con ESPERTO, velocità 16/1 minuto/100°C.
5. E ESPERTO, velocità 13/1 minuto e 30 secondi/100°C.
6. Servite con in filo di olio e raspatura lodigiana.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

