

Purè di patate

Il **purè di patate** è un contorno a base di patate molto famoso in tutta Italia e anche all'estero. E' semplice da preparare, piace solitamente anche ai bambini e si accosta a numerose preparazioni, soprattutto a base di carne: arrostiti, cotechini, ma anche umidi come spezzatini, ossibuchi, carni al sugo.

La patata migliore per la preparazione del **purè** è quella a pasta bianca, un po' vecchia e farinosa. Non è infatti indicato utilizzare patate novelle o troppo acquose.

Il **purè di patate** è ottimo caldo, appena preparato. Se però si raffredda o avanza si può riscaldare, aggiungendo un po' di latte e mescolando con la frusta. Il purè avanzato si può anche riutilizzare per preparare un gâteau di patate o delle crocchette.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 400 g di patate farinose
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 30 g di burro
- 150 ml di latte intero
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e cuocerle a vapore per 35 minuti, oppure lessarle in abbondante acqua bollente salata per 30 minuti. Trascorso il tempo indicato infilarle con uno stecco, che deve entrare morbidamente, segno che sono ben cotte.
- Grattugiare il Parmigiano e la noce moscata. Io solitamente li metto insieme nella stessa ciotola.
- Tagliare il burro a piccoli pezzetti.
- Quando mancano pochi minuti alla fine della cottura delle patate scaldare il latte.
- Ritirare le patate e pelarle quando sono ancora calde.
- Passarle con il passapatate o un passaverdura in una pentola antiaderente.
- Portare la pentola sul fuoco a fiamma molto dolce, quindi unire un pizzico di sale.
- Incorporare metà latte bollente mescolando con una frusta, quindi unire il burro e il Parmigiano con la noce moscata.
- Unire il restante latte e mescolare con la frusta per montare il purè e fargli incorporare aria. Regolare la quantità di latte a seconda che vi piaccia un purè più solido o più morbido.
- Assaggiare per regolare di sale e valutare che sia bello soffice, quindi spegnere e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il purè è ottimo gustato caldo. Se si raffredda per riscaldarlo e ridargli la giusta consistenza aggiungere qualche cucchiaino di latte.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.