

PURE' DI PATATE

Il purè di patate (o purea di patate) è una ricetta classica e un gustoso contorno, di larga diffusione anche all'estero, che può accompagnare moltissimi piatti, come arrosti, cotolette, scaloppine, pesce ... Di facile preparazione, è un piatto a base di patate lessate e schiacciate con l'aggiunta di burro e latte che piace molto anche ai bambini per la sua gustosità e delicatezza e ben si presta ad affiancare numerose preparazioni: bisogna però fare particolare attenzione a non abusarne, poiché è una pietanza discretamente calorica!

Ingredienti:

Burro 80 gr **Latte** fresco 300 ml **Noce moscata** una grattatina **Patate** bianche (farinose) 1 kg **Sale** q.b.
lo aggiungo anche abbondante **parmigiano reggiano**

Preparazione:



Procuratevi delle patate della stessa dimensione, meglio se non molto grosse (se lo sono, dividetele a metà), lavatele molto bene sotto l'acqua corrente (1), e lessatele con tutta la buccia in acqua salata (2) per circa 40-45 minuti, a seconda della grandezza. Accertatevi dell'avvenuta cottura punzecchiandole con un forchettone (3), e poi scolatele.



Sbucciate le patate ancora calde (4-5), poi riducetele a tocchetti e passatele nel passaverdure (6) o nello schiacciapatate, facendo ricadere la purea nello stesso tegame ancora caldo nel quale le avete lessate.

Mettete il tegame sul fuoco bassissimo, tanto per mantenerlo caldo, e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungete il burro a pezzetti (7), e poco alla volta il latte bollente (8), finché otterrete un purè liscio, gonfio e omogeneo (non deve risultare liquido, regolatevi con il latte!). Aggiustate di sale, e unite una grattatina



di noce moscata (9), mescolate di nuovo, poi togliete il recipiente dal fuoco e servite immediatamente.

Consiglio

Se volete rendere ancora più goloso e saporito il purè di patate potete aggiungere 2 o 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, e sostituire 100ml di latte con della panna fresca che monterete ed unirete al composto alla fine, prima di servire la pietanza.

Curiosità

Per preparare il purè di patate è consigliabile acquistare delle patate farinose, che sono più asciutte, e adatte ad essere utilizzate per purè, gnocchi, sformati. Essendo farinose ed asciutte, assorbiranno meglio i liquidi, come il latte contenuto nella ricetta del purè di patate. Le patate farinose sono quelle a polpa bianca, generalmente di forma tonda, che si cucinano più in fretta di quelle a polpa gialla, che sono invece sode e compatte, e meglio utilizzabili per frittiture. Un'alternativa alle patate bianche potrebbero essere quelle rosse, adatte un po' a tutti gli utilizzi. Non preparate mai il purè con le patate novelle, troppo acquose.