



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## PURE' DUCHESSA

### INGREDIENTI:

Patate a Pasta Gialla Gr 1000 (sporche)  
Burro Fresco Gr 100  
Parmigiano Reggiano Gr 150 (grattugiato)  
Uova di Gallina 2 (tuorlo)  
Latte Fresco Q.B. (tiepido)  
Noce Moscata Q.B. (grattugiata)

### PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere a cuocere, in acqua fredda e salata, le patate intere, lavate bene ma non pelate.

Potete, se volete, anche cuocerle a vapore o al microne, in questi casi si possono pelare e tagliare a dadoni.

Quando cotte e ancora bollenti passarle con lo schiacciapatate o con un passaverdura, stampo fine, aggiungere il burro, la noce moscata, il parmigiano reggiano e mescolare delicatamente con una frusta.

Aspettare pochi minuti e aggiungere i tuorli d'uovo, mescolare e se risulta troppo sodo aggiungere del latte tiepido, per ultima cosa aggiustare di sale.

Questo purè si può usare come contorno di piatti a base di carne col sugo, tipo scaloppine, brasato o spezzatini vari.

Altro utilizzo del purè, fatto senza il latte, è quello di fare, con un sacchetto da pasticceria con bocchetta rigata, dei ciuffetti della dimensione che volete, colorarli in forno, funzione grill, T 200°, per pochi minuti e usarli caldi come contorno.



2009 - Tracce di cibo - all rights reserved

Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com