

PATATE MOUSELLINE

Ingredienti per 6:

kg.1 patate

gr.50 burro

dl 1 di panna

gr.50 parmigiano grattugiato

qb sale

qb prezzemolo tritato

Procedimento:

Lessare le patate, sbuciarle e passarle al passaverdura. Aggiungere la panna bollente, il sale, il burro, il parmigiano e il prezzemolo e mescolare fino ad ottenere una purea soffice e consistente. Mantenere al caldo.

Per una buona riuscita è meglio prepararlo poco prima del servizio.

Variante piemontese: aggiungere alla purea un pizzico di noce moscata.

Variante ligure: cuocere preventivamente nel latte due spicchi d'aglio, poi schiacciare insieme alle patate.