

Purée di patate

kg.	0,5	patate	kg.		
Lt	0,250	latte			
kg	0,100	Parmigiano grattugiato			
q.b.		Pepe sale e noce moscata			
kg	0,100	burro			

1	Lessare le patate in acqua salata bollente
2	Scolarle, pelarle, passarle.
3	Aggiungere gli aromi, il latte bollente, il burro, il parmigiano e montare subito energicamente.

4	Conservare a bagnomaria.
---	--------------------------