CREMA DI PATATE
BIMBY ® TM 31

Ingredienti

Imported

1 cipollina o porro, 50 g di burro, 400 g di latte, 50 g di farina, 500 g di patate a pezzetti, 600 g di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 100 g di panna, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 50 g di parmigiano grattugiato, Sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale la cipolla: 3 sec. vel. 7

Unire il burro: 3 min. 100° vel 1

Aggiungere latte, farina: 4 min. 100° vel. 1

Unire le patate, l'acqua e il dado 20 min. 100° vel. 1

Posare il misurino nella sua sede, senza tenerlo.

Portare lentamente a vel. 7 per 15 sec.

Unire la panna, il prezzemolo, aggiustare di sale: 20 sec. vel. 2

Servire calda cosparsa di parmigiano

Autore: TEAM CUCINA **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it