

Włoskie puree ziemniaczane



Składniki

750 g - sypkich ziemniaków
szalotki
ząbki czosnku
25 g - orzeszków pinii
50 g - czarnych oliwek w oleju bez pestek
pęczek bazylii
25 ml - oliwy
25 g - masła
50-70 ml - mleka
sól, czarny pieprz

Opis wykonania

Purre ziemniaczane z czarnymi oliwkami i orzeszkami pinii.

Obrać ziemniaki i w zależności od wielkości pokroić na połówki lub ćwiartki. Gotować do miękkości na parze, jak podano poniżej, w perforowanym pojemniku do gotowania. Obrać szalotkę i czosnek i drobno posiekać. Orzeszki pinii uprażyć na patelni bez tłuszczu. Oliwki osączyć na ręczniku papierowym i grubo posiekać. Od gałązek oderwać listki bazylii i drobno pokroić. Rozgrzać oliwę. Poddusić szalotkę i czosnek. Dodać oliwki i orzeszki pinii i krótko poddusić. Dodać masło i mleko i podgrzać (nie gotować). Gotowane na parze ziemniaki włożyć do miski i rozgnieść tłuczkiem lub widelcem. Dodać przygotowaną z oliwek i orzeszków pinii mieszankę oraz bazylię. Doprawić solą i pieprzem.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: program automatyczny: "Ziemniaki", "Gotowane ziemniaki" ok. 34 minuty.

Wskazówka: puree' nie powinno być zbyt delikatne. Dobrze pasuje do piersi z kaczki w sosie miodowo-balsamicznym.