



Purè di sedano rapa

Ingredienti :

SEDANO RAPA SBUCCIATO 750 GR

LATTE 375 GR

SALE, PEPE, NOCE MOSCATA

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
	Sedano (grossi pezzi)	750 gr						
1	Latte Sale Pepe Noce moscata	375 gr - - -	Inserire nella vasca	 95°C	Intermittente OIOI	15 min	Aperto	
2			Frullare	 95°C	600 giri/min	10 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
3			Frullare per ottenere un purè cremoso	-	3 500 giri/ min	3 min	Chiuso	



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete addolcire il gusto un po' forte del sedano rapa aggiungendo alcune patate.