Purea al sedano rapa

FACILEeBUONO

500 g di sedano rapa
250 g di patate
1 spicchio di aglio
5 dl di latte
cannella in polvere
sale

Ricetta gourmet

Togliamo la buccia al sedano rapa e alle patate, tagliamoli a cubetti e sciacquiamoli.
Adagiamoli in una pentola, aggiungiamo il latte, lo spicchio d'aglio sbucciato, una spolverata di cannella e un poco di sale.
Cuociamo a fuoco moderato per 20 minuti o finché avrà assorbito tutto il latte.
Togliamo dal fuoco e frulliamo a immersione creando una purea al sedano rapa degna di un principe.

Ricetta gourmet, purea al sedano rapa e patate senza burro, per 4 persone. Semplice, raffinata e gustosa allo stesso tempo.