



CUCINA CON NOI!

Purea di patate alla curcuma con cimette di rapa

INGREDIENTI

600 g di Cimette di Rapa Orogel

600 g di patate

1 cucchiaino di curcuma in polvere

200 ml di latte

2 cucchiai di semi misti (girasole, zucca, sesamo, lino)

2 spicchi d'aglio

olio extravergine d'oliva

noce moscata



50



4



Media



Antipasti



Pentola

Preparazione

- 1 Sciacquate i semi misti in un colino a maglia fine, scolateli e stendeteli su una teglia da forno. Tostateli quindi in forno a 170°C per 10-15 minuti.
- 2 Pelate e tagliate le patate in quarti, poi cuocetele in acqua leggermente salata per 20-25 minuti o comunque finché risulteranno morbide.
- 3 Scolatele e schiacciatele con lo schiacciapatate riunendole in una terrina capiente.
- 4 Con le fruste elettriche montate le patate con la curcuma, unendo poco alla volta il latte caldo. Regolate di sale e insaporite con un pizzico di noce moscata. Tenete da parte.
- 5 Cuocete le cimette di rapa in padella con 2 cucchiaini di olio e gli spicchi di aglio schiacciati, per 10 minuti. Servite la purea di patate con le cime di rapa. Cospargete con i semi tostati.



