

Puré di pastinache all'aglio



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



Elenco ingredienti

1 testa d'aglio
15ml (1 cucchiaio) di olio di oliva
1kg di pastinache
50g di burro
1 confezione da 142ml di panna
doppia
un pizzico di noce moscata
macinata al momento
sale marino
pepe nero macinato al momento
30ml (2 cucchiaini) di timo fresco
sminuzzato
rametti di timo per guarnire

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Mettete la testa d'aglio in una teglia e cospargetela con un filo d'olio. Cuocete al forno per 20 minuti, finché non diventa tenera.
2. Nel frattempo, tagliate le pastinache a fette della stessa misura e lessatele in una pentola con acqua bollente per circa 15 - 20 minuti, fino a quando si saranno ammorbidite.
3. Sgocciolate le pastinache e rimettetele



nella pentola. Togliete l'aglio dal forno, rimuovete delicatamente la pelle e aggiungete la polpa alle pastinache, insieme ai rimanenti ingredienti. Coprite e rimette la pentola sul fuoco, portando a bollore la crema.

4. Togliete la pentola dal fuoco e sbattete con il mixer a immersione a velocità 3 per circa 1 minuto, fino a ottenere un composto fluido e omogeneo.

Cospargete con le foglioline di timo e servite.