

Purè di sedano rapa e zucca

Tempo di preparazione:

50 minuti

Ingredienti

per 4 persone:

- 400 g di polpa di zucca
- 250 g di sedano rapa
- 2 dl di latte
- 30 g di burro
- sale

1. Pelare il sedano rapa, lavarlo e tagliarlo a fette. Mettere le fette in una casseruola, unirvi la metà del latte e aggiungere acqua in quantità sufficiente a coprirle; salare, portare a ebollizione e cuocere il sedano per 20-30 mi-

nuti, finché risulterà morbido; scolarlo, passarlo al passaverdura e metterlo di nuovo nella casseruola di cottura.

2. Nel frattempo, tagliare la zucca a fette e cuocerle in un tegame con il latte rimasto, un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua, per 20 minuti circa, finché risulterà morbida (aggiungere qualche cucchiaino d'acqua se necessario); passare la zucca allo schiacciapatate e unirla al passato di sedano rapa, mescolarli, farli asciugare un poco se necessario sul fuoco e incorporarvi il burro diviso a pezzetti; servirlo caldo.



Purè di sedano rapa con prezzemolo

Tempo di preparazione:

55 minuti

Ingredienti

per 4 persone:

- 70 g di prezzemolo
- 200 g di sedano rapa
- 400 g di patate
- 2 dl circa di latte
- 30 g di burro
- sale e pepe

1. Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi della stessa dimensione; metterli in una casseruola, versarvi la metà del latte e acqua a sufficienza per coprirli; aggiungere un pizzico di sale e cuocere per 20-30 minuti finché risulteranno teneri. Scolare le patate e passarle subito nello schiacciapatate.

2. Nel frattempo, pelare il sedano rapa, lavarlo e tagliarlo a fette, metterle in una casseruola, unirvi acqua in quantità sufficiente a coprirle, un pizzico di sale e pepe, portare a ebollizione e cuocere per 20-30 minuti, finché il sedano rapa risulterà morbido; scolarlo, passarlo al passaverdura, metterlo di nuovo nella casseruola di cottura; unirvi il passato di patate e aggiungervi il prezzemolo lavato e tritato finemente.

3. Versare, poco alla volta, il latte rimasto, scaldato in un tegamino a parte, fino a ottenere una purea ben amalgamata. Togliercela dal fuoco, incorporarvi il burro diviso a pezzetti e servirla calda.

