

## Patate cremose

---



### Ingredienti:

4-5 patate

30 g burro

200 ml acqua

100 g formaggio caprino

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella padella le patate sbucciate e tagliate a tocchetti ed il burro.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande fiamma medio-alta per circa 7-8 minuti mescolando 3-4 volte durante questo intervallo. Aggiungete l'acqua, sale e pepe.



Coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 10 minuti. Aggiungete il formaggio.



Coprite e continuate 1-2 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco, mescolate velocemente e aggiungete prezzemolo tritato.



Servite calde con il vostro secondo preferito.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.