

## Purè di cavolfiore

---



### Ingredienti:

400 g cavolfiore pulito

400 g patate

1 spicchio aglio

sale, pepe, noce moscata

Mettete nella pentola 1-2 cucchiai olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e scaldate sul fornello grande a fiamma media 1 minuto. Aggiungete le cime di cavolfiore, le patate a pezzi abbastanza grandi, sale e 250 ml acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 20 minuti. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Passate il tutto dallo schiacciapatate e aggiungete sale se serve, pepe e noce moscata.



Amalgamate il tutto e servite come contorno.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.