

# Purè ai tre sapori

## CONTORNO

**Difficoltà:**  
media

**Tempo di preparazione:**  
45 minuti

**Calorie:**  
265 cal/porzione

### Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di patate
- 100 gr di cavolfiore
- 1 finocchio
- 1 dl di latte
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 20 gr di burro
- sale e pepe

**1** Lavate le patate, ma non sbucciatele. Togliete le parti dure del cavolfiore e dividetelo in cimette. Pulite il finocchio e tagliatelo a spicchi.

**2** Cuocete le verdure separatamente in acqua salata, secondo i loro tempi: 30 minuti le patate, 15 minuti il cavolfiore, 10 minuti il finocchio.

**3** Scolate e sbucciate le patate. Poi schiacciatele con una forchetta e mettele in una casseruola.

**4** Scolate le altre verdure, passatele al mixer e unitele alle patate nella casseruola.

**5** Aggiungete il latte, il burro, il parmigiano, sale e pepe e mescolate.

**6** Cuocete il tutto a fuoco basso per qualche minuto continuando a mescolare energicamente e servite caldo.

*La ricetta può essere completata con l'aggiunta di mezzo cucchiaino di paprica dolce subito prima di servire*

