

PURÈ CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 2 cipolle
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 grattata noce moscata
- 70 g di burro
- 1 presa sale

Lessare le patate.

Soffriggere le cipolle affettate in poco burro, a fuoco bassissimo e unendo un po' di acqua.

Sbucciare le patate e passarle al passaverdure insieme alle cipolle.

Mettere il purè in una casseruola, unire il resto del burro, una grattata di noce moscata, il tuorlo e una presa di sale e cuocere, mescolando, per 10 minuti.