

Pranzo

Panino integrale con vellutata di patate

Un piatto delicato e buonissimo rivisitato dalla nostra chef di Tacchi e Sapori Factory in versione burger.

Un **gusto avvolgente** e una **tentazione irresistibile**, il nostro panino integrale con vellutata di patate è perfetto per una **ricetta vegetariana e sfiziosa**

Preparazione

Persone

Difficoltà

25 min.

4

Bassa

Ingredienti

- 4 maxi panini per hamburger integrali con sesamo Pandittaino
- 700 ml di acqua
- 500 g. di patate
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Burro q.b.
- Parmigiano q.b.
- Sale, pepe nero q.b.

Preparazione

Per preparare la vellutata di **patate**, sbucciate e tagliate a cubetti le patate. Fate rosolare l'**aglio** con un filo d'**olio extravergine** e aggiungete le patate a cubetti.

Lasciate rosolare le patate per **circa 5 minuti** mescolando frequentemente, poi aggiungete l'**acqua**, un pizzico di **sale** e di **pepe** e fate cuocere fino a completa cottura. Frullate le patate eliminando l'acqua di cottura in eccesso.

Tagliate i **panini per hamburger** a metà ed eliminate la mollica in eccesso facendo attenzione a non rompere la cupoletta del panino. Riempite il panino con la vellutata di patate, cospargete di **fiocchi di burro** ed una spolverata di **parmigiano**. Lasciate gratinare in forno preriscaldato in modalità grill a 180° per circa 5/7 minuti. **Servite ancora caldi e gustate.**



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/maxi-panino-integrale-con-vellutata-di-patate/>