

OGGI

Taroz

La Valtellina non è conosciuta solamente per i suoi paesaggi naturali, ma anche per gli inconfondibili sapori delle sue specialità. Tra i piatti della tradizione e facili da preparare vi sono i Taroz, una purea di patate e fagiolini conditi con formaggio e burro valtellinese



Contorni



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

Far bollire in acqua le patate sbucciate con i fagiolini. Lasciar cuocere bene e quindi scolare. Schiacciare il tutto con un cucchiaino di legno in modo da ricavarne quasi una purea.

Salare e pepare. Aggiungere alla purea di verdure il burro precedentemente soffritto con la cipolla e il formaggio Valtellina Casera DOP.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e 

- patate 400 gr
- fagiolini/fagioli 300 gr
- Valtellina Casera DOP 200 gr
- burro 150 gr
- cipolla 1
- sale e pepe q.b.

STAGIONE

Tutte le Stagioni