

Purè di patate dolci

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1384 kJ / 331 kcal

Grassi: **22,1 g** Proteine: **3,3 g**
Carboidrati: **31,2 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

500 g di patate dolci, pelate
2 cucchiai Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
100 g di burro
1 Buccia grattugiata di
arancia
1 pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare a pezzetti le patate dolci e cuocerle in acqua fino a quando saranno morbide. Scolare e ributtare brevemente nella pentola calda.

Passaggio 2

Condire con burro, salsa di soia Kikkoman, buccia grattugiata di arancia e noce moscata grattugiata.