

Il trito tritato

Ingredienti

80 g di manzo tritato a persona
Patate da 1,5 a 2 "purea speciale" a persona
1 o 2 cipolle
Un po 'di pomodori schiacciati o coulis di pomodoro (opzionale)
Olio d'oliva
Latte (per purea)
Burro (per purea)
Gruyère (per raschiare)
Sale, pepe

Preparazione

Metti le patate per cuocere dopo averle sbucciate in acqua salata (o vapore).
Rosolando le cipolle tritate in olio d'oliva, aggiungi la carne macinata e cuoci a fuoco medio, sale, pepe. Aggiungi il pomodoro.
Preriscalda il forno a 180 ° C.
Una volta cotte le patate, schiacciale immediatamente (con la "K" di Kenwood. Aggiungi burro e latte caldo per ottenere una purea schiumosa.
In una teglia, distribuire metà della purea.
Dividi la carne su tutta la superficie, finisci con uno strato di purea, cospargere con Gruyère.
Cuocere per 20-30 minuti (più se la purea è fredda).

Variazione: il macinare tritato all'anatra confit

Marrone una o due cipolle in olio d'oliva, aggiungi 1/2 carota tritata da persona e sedano tagliati nella rondella. Sale, pepe e cuocere per 25 minuti.
Sbriciolare l'anatra e mescolarlo con le verdure.
Dividi la farsa così ottenuta tra i due strati di Mash.