



## BISTECHE CON BURRO ALLE ERBE E GORGONZOLA E PURÈ DI PATATE E ZUCCA GIALLA

### INGREDIENTI PER IL BURRO ALLE ERBE E GORGONZOLA

- 4 cucchiaini di burro, ammorbidito
- 4 cucchiaini di gorgonzola
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco, tritato

### PER LE BISTECHE

- 4 entrecôte (o altro taglio)
- sale e pepe macinato
- olio d'oliva

### PER IL PURÈ

- 1,4 kg di zucca gialla
- 1,4 kg di patate farinose
- 1 cucchiaino di sale
- 250 ml di panna da cucina (o panna intera o latte, in base alle preferenze)
- 150 g di burro non salato
- 2 cucchiaini di erba cipollina, tritata
- 1 cucchiaino di salvia, tritata

### PREPARAZIONE PER IL BURRO ALLE ERBE E GORGONZOLA

1. Lavorare il burro con il gorgonzola e il prezzemolo fresco.
2. Mettere un cucchiaino di burro alle erbe su ciascuna bistecca e lasciarlo sciogliere sulle bistecche prima di servirle.

### PER LE BISTECHE

1. Condire con sale e pepe macinato entrambi i lati delle bistecche. Avvolgere ciascuna bistecca nella pellicola trasparente e riporre in frigo per qualche ora o per tutta la notte. Nota: ritirare dal frigo e lasciare rinvenire a temperatura ambiente per 30 minuti prima di procedere con la cottura.
2. Scaldare a fuoco medio la padella grande iCook con il coperchio. La padella risulta calda quando una goccia d'acqua, versata sul fondo, sfriggiucchia.
3. Versare l'olio di oliva in padella e scaldarlo bene.
4. Trasferire le bistecche e cuocere a fuoco medio per due minuti. Girare e cuocere l'altro lato per altri due minuti. Verificare che la carne sia cotta e, se necessario, cuocere più a lungo.
5. Rimuovere dal fuoco e lasciare riposare per cinque minuti.

### PER IL PURÈ

1. Pelare le patate e la zucca gialla, eliminandone anche i semi, e tagliarle a cubetti di 2 cm.
2. Trasferire la zucca gialla e le patate nella casseruola iCook da 4 litri con coperchio, coprire con acqua, aggiungere 1 cucchiaino di sale e portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per 10 minuti o fino a quando una forchetta affonda facilmente nella zucca e nelle patate. Scolare.
3. Trasferire la zucca e le patate nel frullatore e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungere il burro e mescolare finché sciolto. Aggiungere la panna e amalgamare bene. Mescolare con l'erba cipollina tritata e la salvia, salare e pepare a piacere.