# 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.