

ZUPPE E MINESTRE

Crema di patate con lo speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di speck
2 cipolle grosse
2 carote
1 kg di patate
brodo di carne
200 ml di panna da cucina
olio.

PREPARAZIONE

1 Friggere lo speck in pochissimo olio, fino a renderlo piuttosto croccante.



2 Aggiungere le cipolle e le carote tagliate a dadini.



3 Tagliare le patate a dadini ed arrostarle fino a quando si crei una crosta sul fondo della pentola.

Aggiungere le patate allo speck.



- 4 Aggiungere un litro o un po' di più di brodo di gallina o di manzo e lasciar sobbollire coperto per circa 15-20 minuti. Lasciare raffreddare.



- 5 Passare il tutto fino ad ottenere una crema non tanto densa. Aggiungervi circa 200 ml di panna liquida da cucina e si far bollire forte per mezzo minuto.

Il piatto è pronto.

